ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2018 2018

Rosso di gran classe

Toscana, collina di Montalcino. E' qui che le uve Sangiovese, coltivate su terreni ricchi di calcare, argilla e scisto raggiungono l'apice qualitativo. Non a caso è qui che nasce il Brunello di Montalcino DOCG, il vino rosso italiano più amato al mondo. In questa area la famiglia Piccini conduce delle vigne situate a circa 350 metri sul livello del mare. Un piccolo angolo di Paradiso dove le brezze provenienti dal mare contribuiscono a mitigare le calure estive. Il costante movimento dell'aria, inoltre, riduce il livello di umidità nei vigneti, mettendo al riparo le uve dalle comuni malattie fungine. Raggiunto il loro punto di maturazione ideale, le uve vengono raccolte a mano e selezionate scrupolosamente. La vinificazione avviene a temperatura controllata seguita da una lunga macerazione sulle bucce. Terminata questa fase, ha inizio la delicata maturazione in cantina. In questo caso si tratta di un processo che si protrae per circa 5 anni, di cui almeno 36 mesi in botti di rovere. Il risultato è un rosso di gran classe, caratterizzato da aromi di frutta secca, uva sultanina e zucchero di canna. In bocca è corposo, con tannini maturi e intense note di cioccolata, caffè e ancora frutta secca nel finale. Grande vino da invecchiamento, è buono oggi ma può tranquillamente maturare a lungo in cantina. A tavola accompagna bene arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raggiunto il loro punto di maturazione ideale, le uve vengono raccolte e selezionate scrupolosamente. La vinificazione avviene a temperatura controllata seguita dalla macerazione sulle bucce. Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito in botti di rovere.
Sensazioni	Aromi di frutta secca, con note di uva sultanina e zucchero di canna. Corposo, con tannini maturi ed intense note di cioccolata, caffè ed ancora frutta secca nel finale.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821