

BRUNELLO DI MONTALCINO

MONTALCINO DOC

QUESTO BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. HA SENTORI AMMALIANTI E UN SAPORE ARMONICO, STRUTTURATO, CON UNA FITTA TRAMA DI TANNINI SETOSI, AVVOLGENTI.



DENOMINAZIONE
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

ORIGINE
Conti Pitti Ferrandi Montalcino Toscana, oggi proprietà della famiglia Coppini.

VITIGNO
100% Sangiovese Grosso di Toscana.

VIGNETO
Sud-Est. 320 mt s.l.m.

TERRENO
Argillo con buona percentuale di calcare e limo.

EPOCA DI VENDEMMIA
Ultime due settimane di settembre.

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in tinelle tronco-coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 giorni. Macerazione post-fermentativa per una settimana.

AFFINAMENTO
24 mesi in barriques di rovere francese media tostatura.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Minimo 8 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, brillante. Profumo intenso e persistente, ricco di sentori floreali e fruttati avvolti da note speziate e balsamiche. Sapore armonico, strutturato, dotato di una fitta trama di tannini dolci. Sensazione gusto-olfattiva persistente, finale lungo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Consigliamo un abbinamento a piatti di cacciagione, carne rossa e formaggi stagionati.

ALCOOL
14,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20 °C

FORMATO
750 ml