

Giudo

BRUNELLO DI MONTALCINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Brunello di Montalcino

Zona produttiva Montalcino (SI), a 300 metri s.l.m., in un vigneto di circa 3 ha esposto a sud est.

Vitigno 100% Sangiovese

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Tipologia del terreno Medio impasto ricco di scheletro.

Vinificazione 20 giorni di contatto con le bucce, di cui 9 giorni di fermentazione alcolica, in tini d'acciaio e cemento. Délestage a metà fermentazione.

Invecchiamento Circa 30 mesi in botti di legno da 500, 700 e 2,500 lt. Seguiti da un passaggio di circa 6 mesi in cemento e 18 mesi in bottiglia.

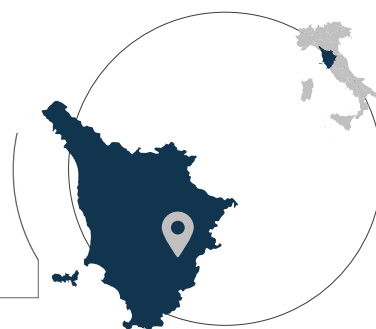
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante.

Profumo Bouquet ampio e stratificato: ciliegia e marasca, frutti di bosco e richiami floreali di violetta; poi emergono spezie dolci, note di sottobosco e ricordi di tabacco.

Sapore In bocca è elegante e profondo: trama setosa, freschezza ben presente e tannini finissimi ma decisi. È intenso, morbido e molto persistente, con ritorni fruttati e speziati.

Abbinamenti Si sposa al meglio con piatti strutturati: arrosti e brasati, selvaggina, carni rosse alla griglia; ottimo con sughi ricchi (cinghiale, ragù importanti), funghi e tartufo, e formaggi stagionati.



MONTALCINO / TOSCANA

GIUDO



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO MASCALESE, CARRICANTE

