

Giodo

PRÈTTO BRUNELLO DI MONTALCINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Brunello di Montalcino

Zona produttiva Montalcino (SI), a 360 metri s.l.m., in circa 4 ettari totali di vigne atte a Brunello.

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 e profondo.

Profumo Al naso spicca un frutto rosso nitido, unito ad accenti floreali e una vena più terrosa; poi spezie fini e richiami balsamici che aggiungono profondità senza appesantire.

Sapore Sorso tonico e scattante, con freschezza ben presente e tannino preciso, di grana fine. Ha un passo agile e vivace, ma resta profondo e persistente, con una chiusura pulita.

Abbinamenti Perfetto insieme ad arrosti e brasati, carni rosse, selvaggina non troppo speziata, primi al ragù ricco, funghi e formaggi stagionati.



MONTALCINO / TOSCANA



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI