

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Sangiovese grosso in purezza

Forma di allevamento: Cordone speronato

Esposizione geografica: sud

Altitudine minima e massima dei vigneti dai 280 ai 350 s.l.m.

Densità di viti per ettaro: 5000 piante

Resa per ettaro in uva: 65 quintali per ettaro

Cure colturali: potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, diradamento grappoli manuale, raccolta uva manuale.

Vinificazione: Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 21-25 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.

Maturazione: 2,5- 3 anni in botti di legno di rovere di Slavonia da 20-30 Hl.

Affinamento in bottiglia almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio.

Alcool: 14,50% vol.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, ampio, fine, fruttato (frutta rossa matura) e speziato (tabacco e liquirizia).

Gusto: secco, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, fine e di corpo.

Abbinamenti Gastronomici: L'eleganza e il corpo armonico del brunello di Montalcino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e compositi quali: Arrostiti e Carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, cinghiale e fagiano in particolare, eventualmente accompagnata da funghi o tartufi

Il Brunello di Montalcino e' inoltre vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate, parmigiano reggiano, pecorino toscano stagionato

Si accompagna perfettamente anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse strutturate. Il

Brunello di Montalcino per le sue caratteristiche, e' godibile anche quale vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.