

MARTOCCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO *RISERVA* D.O.C.G.

Il Brunello di Montalcino è sicuramente uno dei vini più conosciuti ed apprezzati al mondo.

E' un rosso da lungo invecchiamento e di straordinaria eleganza e concentrazione. Ha profumi ampi ed eterei con note di frutti di bosco, amarena e vaniglia.

Zona di produzione : Montalcino

Uve : 100% Sangiovese . Prodotto solo nelle migliori annate in quantità limitata.

Terreno : Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Altitudine : 300 m slm

Vendemmia : prima metà di Ottobre

Vinificazione : Le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 30 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine di favorire la fermentazione malolattica.

Invecchiamento : fino a 42 mesi, in botte di rovere di Slavonia ed una parte in barriques di rovere francese.

Affinamento in bottiglia : fino a 8 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione : Rosso rubino intenso , tendente al granato. Aroma di notevole complessità e intensità con sentori di ciliegia, lampone, liquirizia, e note balsamiche.

Corposo, con tannini equilibrati e vivace acidità, con finale lungo di frutta matura e spezie.

Abbinamenti : Ideale con formaggi di lunga stagionatura, carni rosse sia grigliate che in umido, selvaggina, cinghiale, e piatti speziati di manzo e suino. Si apprezza anche da solo come vino da meditazione. Servire a 18°/20°.

