

MARTOCCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO 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

Terreno : Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Altitudine : 300 m slm

Vendemmia : dal 20 di Settembre alla 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 36 mesi in botte di rovere di Slavonia ed una parte in barrique di rovere francese.

Affinamento in bottiglia : fino a 8 mesi prima della commercializzazione.

Note di degustazione : Rosso rubino brillante, tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet di ciliegia, prugna e spezie. Corposo, con vivece acidità e sapore di frutta rossa . Retrogusto lungo e fresco. Vino dal lungo potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti : Ideale con carne rossa grigliata o in umido , selvaggina, formaggi di lunga stagionatura. Servire a 18°C.

