





BRUNELLO DI MONTALCINO



Vitigno / Rebsorte / Varietal: Sangiovese 100%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13,5 % vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.

Macerazione sulle fecce; durante la fermentazione, che dura circa 15-20 giorni, vengono eseguiti leggeri ma frequenti rimontaggi. Per garantire un ottimo rendimento del colore e dei tannini, la fermentazione avviene in contenitori di acciaio inossidabile ad una temperatura di 30°-32° C. Al termine della fermentazione il vino affina in botti di rovere per almeno due anni.

Colore limpido, rosso porpora. Intensi sentori fruttati di more, ribes nero e ciliegie. Corpo pieno e ricco con morbide sensazioni fruttate che confermano quelle olfattive, ben equilibrate da una buona freschezza.

Adatto per carni, specialmente quelle toscane.

Mazeration auf der Hefe; Während der Fermentation, die etwa 15 bis 20 Tage dauert, wurde ein leichtes, aber häufiges Umpumpen durchgeführt. Um eine hervorragende Farb- und Tanninleistung zu gewährleisten, erfolgte die Gärung in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 30 bis 32 ° C. Am Ende der Gärung in Wein reift sie mindestens zwei Jahre in Eichenfässern.

Klare Farbe, lila rot. Intensiv fruchtige Noten von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen. Voller und reichhaltiger Körper mit weichen, fruchtigen Empfindungen, die die Geruchsempfindungen bestätigen, gut ausbalanciert durch gute Frische.

Geeignet für Fleisch, besonders für toskanische.

Maceration on the lees; during fermentation, which lasts about 15-20 days, light but frequent pumping over was carried out. To ensure excellent color and tannins performance, fermentation took place in stainless steel containers at a temperature of 30 ° -32 ° C. At the end of fermentation in wine, it ages in oak barrels for at least two years.

Clear color, purple red. Intense fruity hints of blackberries, black currants and cherries. Full and rich body with soft fruity sensations that confirm the olfactory sensations, well balanced by good freshness.

Suitable for meats, especially Tuscan ones.