



Da Vinci Brunello di Montalcino

ZONA DI PRODUZIONE

L'uva utilizzata proviene dalle colline intorno a Montalcino, vicino Siena, dove il suolo è un composto formato nei secoli da sedimenti fangosi e rena argillosa. Il componente primario è lo schisto gretolato, comunemente chiamato marna. Il suolo ha generalmente una buona capacità di trattenere l'acqua. Il Ph neutro contiene una percentuale molto bassa di componenti organici: Humus 1%

UVE

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Macerazione sulle fecce; durante la fermentazione, durata circa 15-20 giorni, sono stati fatti leggeri ma frequenti rimontaggi. Per garantire un ottimo rendimento del colore e dei tannini, la fermentazione è avvenuta in contenitori di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata di 30-32° gradi. Al termine della fermentazione il vino affina in botti di rovere per almeno 2 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: limpido, rosso porpora. Note olfattive: intensi sentori fruttati di more, ribes nero e ciliegie. Note gustative: corpo pieno e ricco con morbide sensazioni fruttate che confermano quelle olfattive, ben equilibrate da una buona freschezza. Abbinamenti: il Brunello di Montalcino è "il classico" per accompagnare carne arrosto e cacciagione. E' perfetto anche con formaggi maturi, quali parmigiano e pecorino

