

IL GRAPPOLO

Azienda vinicola



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Deciso, intenso, dal gusto pieno e persistente. Il Brunello DOCG è un vino prodotto esclusivamente con uve Sangiovese raccolte a mano, che suscita emozioni forti. Dal colore rosso rubino, tendente al granato, ha un gusto avvolgente che soddisfa olfatto e palato. Bilanciato, caldo e vellutato, è un vino che lascia una piacevole sensazione in bocca per via della lunga persistenza aromatica. Dopo un'accurata fermentazione a temperatura controllata matura in botti di rovere di medie dimensioni per almeno 24 mesi, trascorre un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi, indispensabile per garantirgli la giusta piacevolezza e complessità. Con questo vino il tempo è galantuomo, perché invecchiando in bottiglia, esalta le sue caratteristiche.

DATI BASE

Annata : 2010

Zona di produzione: Montalcino

Tipo uva 100 % Sangiovese

Lavorazione Età dei vigneti ca. 20 anni; vinificazione in tini troncoconici a temperatura controllata per circa 3 settimane; invecchiamento in botti di rovere di piccole dimensioni: affinamento di almeno 4 mesi in bottiglia.

Particolarità: la fermentazione malolattica avviene nel rovere facendo sì che il vino

Aspetti organolettici

Colore Rosso tendente al granato

Naso Profumo intenso e deciso

Gusto Asciutto, persistente, rotondo e ricco

Temp. consigliata 18/20 gradi

Abbinamenti Carni e formaggi

Dati tecnici

Grad. alc. 14,50%

Acidità totale 5,62 g/l

Zuccheri res. 1,30 g/l

Est. - secco 29.76 g/l

ph 3.32

