

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 sua 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

| | |
|--------------------|--|
| 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 acquisti maggiormente morbidezza e rotondità. |

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 | 5,84 g/l |
| Zuccheri res. | 1,35 g/l |
| Est. - secco | 30,02 g/l |
| ph | 3,38 |

