

IL GRAPPOLO

Azienda vinicola



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG SASSOCHETO

Raffinato, complesso, dal gusto sanguigno. Sassocheto è l'eccellenza della nostra produzione di Brunello. La nostra prima scelta, risultato di vendemmie selettive effettuate esclusivamente a mano. E' un vino dalla forte identità. Schietto e genuino come la vigna da cui nasce - il Piano Nero - situata a 300 metri di altitudine e caratterizzata da una perfetta esposizione a sud e un terreno profondo ed equilibrato, ricco di scheletro. Strutturato e complesso, è al tempo stesso, vivace e godibile al palato, straordinariamente invitante al naso, con le sue piacevoli note olfattive e una buona persistenza aromatica. Viene vinificato in vasca aperta con fermentazioni integrate e macerazioni prolungate, matura in botti di rovere francese e di slavia almeno per 30 mesi, invecchiando affina in bottiglia le proprie caratteristiche per almeno 6 mesi. Frutto di un grande amore per la terra e da una lunga esperienza in cantina, è un autentico vino di razza. Fatto con le mani e con il cuore.

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 medie dimensioni: affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.

Particolarità: La fermentazione malolattica avviene nel rovere facendo sì che il vino acquisti maggiormente morbidezza e rotondità.

ASPETTI ORGANILETTICI

Colore Rosso rubino con riflessi granati
Naso Profumo intenso e persistente di frutti e spezie
Gusto Armonico e bilanciato di volume e tannini con note di mineralità e sapidità
Temp. consigliata 18/20 gradi
Abbinamenti Consigliate carni e formaggi.

