

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

La Tenuta Carpineto, a Montalcino, sorge ad un'altitudine che arriva fin oltre 500 metri s.l.m., uno dei punti più alti all'interno della denominazione. La struttura del terreno è costituita da galestro e da accumuli di argilla che risalgono all'Eocene (15 milioni di anni fa). I vigneti sono circondati da una fitta macchia mediterranea che li preserva dalle umide correnti occidentali provenienti dalla Maremma; è anche grazie alla loro esposizione, che il vino rivela sentori di frutti di bosco ed erbe mediterranee. Un microclima davvero unico, che dona ai vini intensità aromatica, vivaci acidità e spiccata eleganza, oltre ad un'incredibile longevità.

Uve usate: 100% Sangiovese Grosso.

Tecnica di vinificazione: macerazione in rosso, di media durata, con controllo della temperatura di fermentazione.

Maturazione: tre anni in grandi botti di rovere di diversa capacità, quindi sei mesi ed oltre di affinamento in bottiglia, in locali a temperatura costante.

Colore: rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granata.

Profumo: netto, fine, ampio e persistente. Sentore di vaniglia, ciliegia, lampone e liquirizia.

Sapore: asciutto, caldo, morbido e di grande struttura, persistente.

Temperatura di servizio: 18-20°C, in decanter.

Abbinamenti gastronomici: grande vino da arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e piatti di grande impegno, indispensabile con la bistecca alla fiorentina cotta al sangue, può essere consumato anche dopo i pasti, come vino da "riflessione", in special modo le annate più vecchie.

