



CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA 2017

D.O.C.G.

Proveniente da uno dei vigneti più alti della denominazione a circa 500 metri sul livello del mare. Il suolo è di natura sedimentaria con uno scheletro di galestro sotto accumulazioni argillose di epoca pliocenica (15 milioni di anni fa). La posizione panoramica e ventilata, dona ai vini grande eleganza, mineralità e longevità.

Uve utilizzate: Sangiovese grosso

Andamento dell'annata 2017: Annata unica, caratterizzata dalla limitata produzione delle Uve, a causa della violenta gelata tardiva e della forte siccità dei mesi estivi che ha colpito i vigneti. I vini si presentano, pertanto, con una buona alcolicità e un ottimo livello di concentrazione delle componenti nobili, ideali per il lungo invecchiamento.

Vinificazione: condotta da lieviti autoctoni in vasche di acciaio a temperatura controllata (25-30°C); per poter preservare il bouquet tipico del Sangiovese vengono eseguiti rimontaggi frequenti e una lunga macerazione sulle bucce.

Maturazione: avviene per almeno 42 mesi in botti di rovere di diversa capacità.

Imbottigliamento: avvenuto senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni, vegan friendly.

Affinamento in bottiglia: avviene in cantina a temperatura e umidità naturale, costante e controllata.

Colore: rosso rubino intenso, di forte concentrazione antocianica, con leggeri riflessi tendenti al granato.

Profumo: intenso e persistente, netti i sentori di frutti di bosco con leggere sfumature di vaniglia, la leggera nota speziata sul finale troverà spazio con l'evoluzione di questo vino importante

Gusto: si conferma ampiezza e intensità che vanno a descrivere un vino di grande spessore e un lungo percorso evolutivo.

Gradazione Alcolica: 14.50%.

Temperatura di servizio: 20°C, in un decanter.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, brasati, carni alla brace, in particolare la bistecca alla fiorentina. Ottimo anche come vino da meditazione.

