

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Il Brunello di Montalcino è senz'altro uno dei più importanti vini d'Italia. La zona dove si coltiva è quella del territorio comunale di Montalcino in provincia di Siena.

Uve usate: 100% Sangiovese Grosso.

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

Elevazione: tre anni in botti di rovere di Slavonia di diversa capacità.

Affinamento: sei mesi ed oltre di conservazione 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: secco, caldo, morbido e di grande struttura, persistente.

Gradazione: 14,50% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

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

