



ACQUISTATO IL

Brunello di Montalcino DOCG 2019

2019

Caldo, morbido ed equilibrato



Svinando®

Il Brunello di Montalcino DOCG di Ciacci Piccolomini d'Aragona è una sublime espressione delle antiche tradizioni enologiche di questa regione. Nasce da vigneti situati nel comune di Montalcino, a un'altitudine che varia tra i 240 e i 360 metri sul livello del mare. Questo vino è il risultato di un'attenta selezione di Sangiovese, coltivato su terreni di medio impasto e galestro di origine eocenica. La fermentazione si svolge in recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate, dove la temperatura è controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione. Questo processo permette di preservare al meglio gli aromi e i profumi caratteristici delle uve Sangiovese. Per la fase di maturazione, poi, vengono impiegate botti di rovere di Slavonia da 20 a 75 ettolitri, dove il vino riposa per circa due anni, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi. Colore rosso rubino tendente al granato, al naso note di frutta a bacca rossa e una leggera speziatura. In bocca è caldo, morbido e molto equilibrato. Un vino caratterizzato da un buon corpo, con tannini moderatamente pronunciati e una lunga persistenza gusto-olfattiva. Questo Brunello è il compagno ideale per piatti ricchi e saporiti. Ottimo con cacciagione, arrosto o in umido e con primi piatti conditi con sughi a base di carne. Ottimo compagno anche per formaggi stagionati.

Ci troviamo nel cuore delle belle colline toscane. Qui l'Azienda Ciacci Piccolomini d'Aragona può contare su circa 200 ettari di proprietà, di cui 35 dedicati ai vigneti e 40 agli oliveti. Questa meravigliosa tenuta incarna l'essenza stessa del territorio di Montalcino, dove la terra e la storia si fondono in un connubio indissolubile. Cuore pulsante dell'azienda è un magnifico palazzo risalente al XVII secolo. Tra le mura secolari di questo splendido edificio si trovano le cantine, dove riposano i migliori cru di Brunello. La ricerca costante della qualità guida ogni fase del processo produttivo, imponendo un controllo assiduo e attento che inizia fin dal momento dell'arrivo delle uve in cantina. Ogni dettaglio è curato con la massima precisione per garantire la creazione di un Brunello di Montalcino di straordinaria complessità e carattere.

La Vigna

Terreno medio impasto e galestro, di origine eocenica

**Esposizione
Allevamento
Densità imp.**

3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Sangiovese

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione In recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione. Invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 20 a 75 hl superiore a 2 anni, seguito da un affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi.

Sensazioni Colore rosso rubino tendente al granato. Note di frutta a bacca rossa sono avvolte da una leggera speziatura. Al gusto è caldo, abbastanza morbido e molto equilibrato. Vino di corpo con tannini moderatamente pronunciati e lunga persistenza gusto-olfattiva.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821