



ACQUISTATO IL

"Campaperi" Brunello di Montalcino Riserva 2016

2016

Un Brunello tradizionale ed elegante



Svinando®

Riserva Campaperi è un Brunello di Montalcino super tradizionale, ottenuto dall'attenta vinificazione di uve Sangiovese in purezza. Un vino austero ed elegante che viene ottenuto da una lunghissima macerazione a temperatura controllata (quasi un mese alla temperatura di 28 gradi per favorire la completa estrazione del colore). Dopo la svinatura, viene effettuata la malolattica e il vino viene passato alla fase di maturazione in botti di legno grande. Passano almeno 48 mesi prima che lasci questi contenitori per essere imbottigliato e conservato in cantina ancora per almeno un altro anno. Nel bicchiere non delude le aspettative. Al naso, in particolare, evidenzia note di frutta scura e tostatura. Spezie dolci e tabacco. Un grande bouquet che anticipa un sorso di grande soddisfazione. Perfetto per una cena importante, non va servito troppo caldo. 18 gradi sono un limite da non superare per nessun motivo.

Tra gli appassionati, l'Azienda Agricola Valentiano è considerata un gioiello e i suoi vini sono tra i più apprezzati della collina di Montalcino. Il suo curioso nome deriva dalla fusione dei nomi di Valentina e Fabiano, i due giovani coniugi che conducono questa piccola azienda. Fabiano rappresenta l'ultima generazione di una stirpe di produttori. Il nonno Dino Ciacci, tanto per capirsi, è stato tra i fondatori del Consorzio del vino Brunello. Valentina, invece, grazie alla sua specializzazione in biologia, si occupa della cura delle vigne, in perfetta armonia tra uomo e ambiente.

La Vigna

Terreno	Galestro
Esposizione	Ovest 350 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4000 Ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%

Gradazione 14,5% VOL

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo
Abbinamento Scottiglia di cinghiale

Vinificazione Fermentazione: in vasche di acciaio da 80 HL con temperatura controllata a massimo 28° C per 25 giorni, di cui 2 giorni di macerazione pre-fermentativa a 15° C. Fermentazione malolattica: completa. Invecchiamento: 48 mesi in botti di rovere francese da 10 HL ciascuna. Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Sensazioni Si apre con aromi di frutta scura, cuoio e liquirizia. Il palato monolitico corposo presenta succosa amarena, noce moscata e tabacco accanto a tannini rotondi.

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