



ACQUISTATO IL .....

Brunello Montalcino DOCG 2019

2019

## Pieno, speziato ed elegante



*Svinando*

Non si può pensare al vino toscano senza far volare la fantasia sulle colline del senese. E in particolare sulla magica collina di Montalcino, da dove provengono i vini toscani più conosciuti e amati al mondo. Ne è un bel esempio questo Brunello di Montalcino DOCG proposto da Piccini. Vino premiato dalla critica internazionale più severa e apprezzato anche dai consumatori, per la perfetta collocazione e la tipicità. Sangiovese in purezza, come prescritto dal rigido disciplinare di produzione, i vigneti affondano le radici in suoli ricchi di calcare e argilla. Siamo a circa 350 metri sul livello del mare, in una posizione che beneficia delle brezze marine che arrivano dalla Maremma. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox e si prolunga per circa 15-20 giorni. La fase più importante, però, è la successiva. Il fascino del Brunello di Montalcino, infatti, deriva dal periodo di maturazione, durante il quale il vino appena fermentato matura e assorbe lentamente gli aromi e i profumi del legno delle botti. In questo caso la maturazione si protrae per circa 3 anni: 20 mesi in botti di rovere, 4 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia. La commercializzazione, poi, avviene non prima di 5 anni dalla vendemmia. Colore rosso tendente al granato, questo Brunello di Montalcino si rivela un vino di grande struttura, rotondo, con note complesse di liquirizia e ciliegia. In bocca è pieno, speziato ed elegante, con tannini soffici e un finale persistente.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia**      Vino rosso fermo

**Provenienza**    Toscana

**Uve**              100% Sangiovese

**Gradazione**     14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo**    da invecchiamento

**Abbinamento**   Menù di carne

**Vinificazione**    La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni. Il vino rimane in botti di rovere per almeno 2 anni e riposa altri 6 mesi in bottiglia. Prima dell'imbottigliamento, il vino è conservato a temperatura controllata fino alla distribuzione sui mercati, che avviene non prima di 5 anni dopo la vendemmia. Affina 20 mesi in botti di rovere, 4 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

**Sensazioni**        Colore rosso tendente al granato, vino di grande struttura, rotondo, con note complesse di liquirizia e ciliegia. Pieno, speziato, elegante al palato, con tannini soffici ed un finale persistente.

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. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821