

“BRUNELLO DI MONTALCINO”



Brunello di Montalcino 2017

Nato dalle uve pregiate dei vigneti di Montalcino, il Brunello Triacca è il frutto prestigioso della collaborazione tra noi e la storica azienda Villa Poggio Salvi, per un rosso complesso e ricco d'eleganza.

— MARCHIO

Triacca

— TIPOLOGIA

Vino rosso

— ZONA DI PRODUZIONE

Regione: Toscana
Provincia: Siena
Comune: Montalcino

— UVAGGIO

Sangiovese

— DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino DOCG

— COMPOSIZIONE TERRENO

Terroir fatto di argille sabbiose, poco cementate

— RESA

650g/m²

— SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

— VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 18-20 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici, quattro delestage a temperatura controllata di 29°C

— AFFINAMENTO

Ottenuto in botti di legno da 15 – 20 hl per 30 mesi e 4 mesi in bottiglia

— GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol

— ACIDITÀ TOTALE

6,3g/l

— ZUCCHERO RESIDUO

0,9g/l

— LONGEVITÀ

9 anni

— NOTE DEGUSTATIVE

Al naso troviamo sentori di frutti di bosco, note speziate di ginepro, nocciole tostate e chicchi di caffè. Al palato rotondo, pieno con tannini morbidi. Ottima persistenza con un finale succulento e fresco

— COLORE

Rosso rubino intenso

— ABBINAMENTI

Compagno ideale di carni grigliate, selvaggina, formaggi stagionati

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-19°C

— FORMATO

75cl