

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Brunello di Montalcino

Azienda Agricola Quercecchio

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Toscana
PROVINCIA	Siena
VITIGNO	Sangiovese
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata scelta delle uve, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi e lunga macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione il vino fiore viene posto in invecchiamento per almeno tre anni in botti di legno di Slavonia e rovere francese da 30 50 hl; dopo quattro anni dalla vendemmia viene imbottigliato e prosegue il suo affinamento in bottiglia per almeno quattro mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di un colore rosso rubino, dal profumo ampio e ricco con sfumature di vaniglia, viola e sentori di marasca; dal sapore robusto, caldo e generoso, ma vellutato e armonico, che esprime al meglio le sue caratteristiche dopo essere stato areato in caraffa.

Adatto per arrosti, cacciagione, formaggi saporiti e piatti comunque prelibati.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.