

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	100% 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.