

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Brunello di Montalcino Riserva

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. La Riserva viene prodotta in annate eccezionali, come il 2015.

VINIFICAZIONE

Vino che è frutto di un'accuratissima scelta delle uve, derivanti dalla vendemmia di annate eccezionali, come quella del 2015. 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 50 mesi in botti di rovere di Slavonia e dopo cinque anni dalla vendemmia viene imbottigliato e prosegue il suo affinamento in bottiglia per altri 6 mesi, come da disciplinare.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino con riflessi granati, dal profumo ampio e ricco con sfumature di vaniglia, viola e sentori di marasca; al palato è robusto, con un gusto suadente, persistente e tannini vellutati. Sprigiona un profumo speziato con sentori di sottobosco. Adatto per arrosti, cacciagione, formaggi saporiti e piatti comunque prelibati.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.