

Crear di Vero

Brunello

DI MONTALCINO - DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



187

750 ml

EAN 13: 7897015213128

DUN 14: 17897015213125

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa: 1,35 kg

Caixa: 10 x 10 x 35 cm

Garrafa: 7,5 x 7,5 x 31,6 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa

ESTILO

Um dos vinhos mais nobres da Itália, o Brunello di Montalcino é elaborado exclusivamente com Sangiovese Grosso cultivando nas colinas da Toscana. Apresenta cor vermelho rubi com reflexos granados conforme envelhece.

Um vinho de meditação, ideal para pratos refinados e momentos especiais.



TERROIR

Toscana - Itália



SOLO

Pobre e extremamente pedregoso

ALTITUDE

280-350 metros



CASTA

Sangiovese Grosso

COLHEITA

Do final de setembro até todo o mês de outubro

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão esporonado

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

1,9 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Alto

CORPO

Alto



VINIFICAÇÃO

- Prensagem suave dos cachos, com **maceração** de 21 a 25 dias.
- Fermentação alcoólica e malolática** conduzidas em cubas de aço inox, com rigoroso controle automático de temperatura.

BARRICA

Envelhecimento de 2,5 a 3 anos em grandes barris de carvalho da Eslavônia (20-30 hl), seguido de no mínimo 6 meses em garrafa.



VISUAL

Vermelho rubi que, com a evolução, tende ao granado.



AROMAS

Intensos, amplos e elegantes, destacando frutas vermelhas maduras, notas de especiarias e toques finos de complexidade.



PALADAR

Macio, com taninos aveludados, equilibrado, de grande intensidade e persistência, aliado a corpo e finesse notáveis.



GASTRONOMIA

Um clássico para carnes vermelhas, assados e caça, revelando-se também excelente companhia para queijos curados e de sabor intenso.



Abrir a garrafa pelo menos uma hora antes do consumo. Temperatura ideal de serviço entre 19 e 20°C.