

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

L'azienda agricola Carpineto a Montalcino è una delle più alte della denominazione a circa 500 metri sul livello del mare. Il suolo è di natura sedimentaria con uno scheletro di galestro sotto accumulazioni argillose di epoca pliocenica (15 milioni di anni fa). La leggera esposizione verso nord, in posizione panoramica e ventilata, dona ai vini di questa tenuta di 53 ha un microclima unico che conferisce al Brunello intensi e complessi profumi di frutti di bosco, ciliegia e spezie mediterranee supportati da una bella freschezza, eleganza, bella struttura e grande longevità.

Uve usate: 100% Sangiovese Grosso.

Tecnica di vinificazione: macerazione in rosso, di media durata, con controllo della temperatura di fermentazione.

Invecchiamento :tre anni in grandi botti di rovere di diversa capacità, quindi sei mesi ed oltre di affinamento in bottiglia, in locali a temperatura costante.

Colore: rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granata.

Profumo: netto, fine, ampio e persistente. Sentore di vaniglia, ciliegia, lampone e liquirizia.

Sapore: asciutto, caldo, morbido e di grande struttura, persistente.

Gradazione: 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C, in decanter.

Abbinamenti gastronomici: grande vino da arrosti, carni alla griglia, selvaggina e piatti di grande impegno, indispensabile con la bistecca alla fiorentina cotta al sangue, può essere consumato anche dopo i pasti, come vino da "riflessione", in special modo le annate più vecchie.

