

Vigna Soccorso

Brunello di Montalcino DOCG 2011

Azienda Vinicola Tiezzi

Il Brunello di Montalcino Docg Vigna Soccorso dell'Azienda Vinicola Tiezzi è attente cure agronomiche, basse produzioni, raccolte delle uve manuale. Un Brunello prodotto con i metodi tradizionali; stabilizzato naturalmente; all'imbottigliamento non viene filtrato.

E' negli anni '80 che l'enologo Ezio Tiezzi, già punto di riferimento per la produzione di Brunello, decide di fondare la sua azienda. Uno dei poderi che acquista è proprio quello di Vigna Soccorso: qui nasceva il primo Brunello imbottigliato con tal nome nel 1870 e sempre qui continua a prender vita il Brunello di Tiezzi, dagli storici filari ad alberello che lambiscono le mura trecentesche di Montalcino.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Brunello di Montalcino

Denominazione DOCG

Annata 2011

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Montalcino

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato intenso, brillante

Gusto Tannico ma fine, elegante e delicato. Sentore di rovo, ampio, lungo al palato, armonico.

Profumo Vinoso intenso, caratteristico, sentore di marasca, vaniglia, ribes, caffè

Abbinamenti Secondi piatti di carne alla brace, secondi piatti di carne arrosto, formaggi stagionati, dolci secchi

Temperatura di servizio 18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine Mt. 500/s.l.m. m

Tipologia terreno Limo/sabbioso, con inclusioni di scheletro. Rocce vulcaniche e tischi

Allevamento Alberello

Età ceppi 12 anni

Vinificazione Fermentazione per oltre 20 giorni in tini di rovere si Slavonia

Affinamento Per 44 mesi in botti di rovere