

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG 2012

Donatella Cinelli Colombini

Il Brunello di Montalcino Docg di Donatella Cinelli Colombini è un vino armonico e molto appagante, che grazie alle maturazioni lente e graduali delle sue uve risulta essere anche molto longevo. Ad oggi questo vino del Casato Prime Donne è esportato in ben 34 paesi e gode del consenso della stampa specializzata internazionale più importante.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Brunello di Montalcino

Denominazione DOCG

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Casato Prime Donne

Vitigno Sangiovese 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso

Gusto Armonico, appagante, ampio, piacevolissimo all'ingresso permane poi lungamente in bocca con sapidità

Profumo Netto, complesso, fine con chiari ricordi di piccoli frutti rossi e confetture

Abbinamenti Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Epoca vendemmia 15 - 20 settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione La vinificazione è durata dai 10 ai 18 giorni con il mosto sempre a contatto con le bucce dell'uva e con l'uso del follatore per sommergerle senza usare le pompe

Maturazione Primo anno in tonneau da 5-7 ettolitri, nel secondo e terzo anno la maturazione è proseguita in botti da 30-40 hl di rovere Allier e Slavonia