



Brunello di Montalcino Riserva 2013

DOCG

Spécialité par lot

Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : La récolte des raisins est manuelle pour tous les raisins du domaine. Avant la fermentation les raisins ont été soumis à une pré-fermentation à froid macération qui consiste à refroidir les raisins à une température de 16 ° C dans un environnement protégé par CO2. Ce processus augmente l'extraction de polyphénols et composés aromatiques. La fermentation alcoolique a suivi et a duré 16/17 jours à une température contrôlée de 27-28 ° C. Après le soutirage et la fermentation malolactique, le vin est vieilli en barriques de chêne de taille (2,25 - 15 hl) pendant 1 mois, et complète le vieillissement dans de plus grands fûts de chêne, pour une période totale de trois ans. Notre Brunello Riserva est mis en bouteille au moins 6 mois avant la sortie.

Dégustation : Rouge rubis intense. Arômes de prune mûre et de cassis qui intègre des parfums de fruits secs, de vanille et de noix de muscade. Tanins veloutés bien équilibrés avec l'acidité. Long et persistant, les fruits noirs mûrs et épicés les arômes reviennent dans l'arrière-goût.

Accords: Vin pour les grandes occasions, il s'accorde à la viande rôtie ou braisée, au gibier et aux fromages affinés.

Code SAQ : 13621674

Prix : 109,00\$

Prix licencié : 96,02\$

Uvc (6)

