



Azienda Agricola
MARTOCCIA
VITICOLTORI IN MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO

Oblasť produkcie: Montalcino

Odrody hrozna: 100% Sangiovese

Pôda: Stredne tvrdá s výraznou prítomnosťou skeletu.

Vinifikácia: Odstopkované a pomleté hrozno prechádza fermentáciou. Macerácia trvá približne 20 dní. Po stočení sa víno udržiava v nádržiach v temperovaných miestnostiach s cieľom podporiť jablčno-mliečnu fermentáciu. Zrenie prebieha po dobu 36 mesiacov vo veľkých sudoch zo slavónskeho dubu a z časti v barikoch z francúzskeho dubu. Následné dozrieva ďalších 6 mesiacov vo fľaši.

Teplota podávania: 18 °C

Obsah alkoholu: 14,5% obj.

Senzorické vlastnosti: Jasná rubínovo červená farba, ktorá vekom prechádza do granátových odtieňov. Buket je intenzívny, čistý a pohlcujúci, s výraznými tónmi čerešní, sliviek a korenia. Na podnebí predvädza mohutné telo, živú kyslosť s chuťou červeného ovocia. Dochuť je príjemne svieža a dlhá.

Párovanie: Ideálne sa hodí ku grilovanému alebo dusenému červenému mäsu, divine alebo ochuteným syrom.

Azienda Agricola Martoccia di Brunelli Luca

Lok. Martoccia - 53024 Montalcino (SI)

Distribútor : INTERCIBUS s. r. o. | www.intercibus.sk