

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010

Villa Poggio Salvi | cód 2066100

Um Brunello di Montalcino profundo e de longa guarda. É um vinho de muita classe, em um estilo moderno e polido.



Produtor	Villa Poggio Salvi
País	Itália
Região	Toscana - Vinhedos próprios de idade média entre 15 e 20 anos. Solos de marnas. Orientação Suleste com altitude média entre 300 e 520 metros. Rendimento limitado. Colheita manual.
Tipo	Tinto
Uva	100% Sangiovese Grosso
Volume	750ml
Safra	2010
Teor alcoólico	13.5
Temperatura de serviço	18 a 20°C
Vinificação	Vinificação tradicional em cuba de aço inoxidável com controle de temperatura. Maceração pelicular de 14-16 dias. Remoagem diariamente. Fermentação malolática completa.
Maturação	O vinho matura por 30 meses em barrica (50 até 100 hl). O vinho descansa por 6 meses em garrafa antes da comercialização.
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes e cozidos