

# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VILLA AL CORTILE 2014

Piccini | cód 2259140

Brunello di Montalcino é o mais clássico tinto da Toscana. Este exemplar elaborado por Piccini permanece 24 meses em barricas de carvalho, é um tinto potente e elegante, muito equilibrado, com taninos presentes e final longo, perfeito para acompanhar carnes vermelhas.



<b>Produtor</b>	Piccini
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana - Vinhedos localizados em Villa al Cortile, Montalcino (parte ao norte, em Montosoli e parte ao sudeste, em Lavacchio), colheita manual.
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	100% Sangiovese
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2014
<b>Teor alcoólico</b>	14
<b>Temperatura de serviço</b>	18°C
<b>Vinificação</b>	Fermentação tradicional com controle de temperatura em pequenos e médios tanques de aço inoxidável, durante 7 e 10 dias.
<b>Maturação</b>	Envelhecimento de 5 anos sendo 24 meses em barricas de carvalho de 25-50hl, seguido de 6 meses em garrafa
<b>Corpo</b>	Encorpado
<b>Sugestão de Guarda</b>	Mais de 10 anos
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Carnes vermelhas assados, defumadas, grelhadas ou na brasa, T-bone como o clássico Bistecca alta Fiorentina