Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Toscana | Sasso di Luna

Brunello di Montalcino Docg

Brunello di Montalcino Docg

Proprietà	Famiglia Terzuoli
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	14
BTG prodotte	90.000



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17702

Annata 2021
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Montalcino
Vitigni Sangiovese

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Sangiovese Grosso 100%
Vinificazione In acciaio inox
Suolo Ricco di scheletro e con discreta quantità di argilla e limo
Biologico Sì
Abbinamento Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati
Vista Rosso rubino intenso con riflessi granati
Olfatto Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato speziato.
Gusto Secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo equilibrato, intenso, persistente, fine.
Affinamento In botti di rovere di Slavonia da 35 e 50 HL
Sistema di allevamento Cordone basso speronato
Epoca di vendemmia Prima settimana di ottobre
Temperatura di servizio 18°-20°
Altre informazioni Altitudine vigneto: 280-320 mt slm