BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

LIONELLO MARCHESI

Italy's Wine

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Vino: Rosso secco a denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

Posizione geografica: Montalcino (Siena) Toscana - Italia

Vitigni: 100% Sangiovese Grosso

Storia: Sua "maestà" il Brunello di Montalcino appartiene alla storia dei grandi vini rossi Italiani, la sua notorietà risale alla fine del 1800.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Uve: Il più grande vino rosso della Toscana è prodotto per tradizione e titolo esclusivamente con uve Sangiovese.

A Coldisole, le viti sono curate con attenzione durante le loro fasi vegetative.

Metodo: L'uva è vinificata lasciando il mosto sulle bucce per diversi giorni per estrarne tutta la struttura e i profumi.

Caratteristiche: L'affinamento ha luogo in botti e barriques di diversi legni di primissima selezione.

Il Brunello riposa in bottiglia per lungo tempo per armonizzare la sua complessità.

Colore: Di colore rosso rubino intenso con tipiche sfumature brune

Profumo: Ricco profumo di frutti di sottobosco con note di prugna leggermente speziate e di vaniglia e cioccolato.

Sapore: Corposo, vellutato, morbido, con tannini maturi e finale sapido e avvolgente.

Abbinamenti: Si abbina con piatti al tartufo o funghi, carni rosse grigliate o brasate, grandi arrosti, selvaggina, spezzatini, salsicce, formaggi stagionati e pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 18° C.

Wine: Dry red - controlled and guaranteed designation of origin (D.O.C.G.)

Geographical location: Montalcino (Siena) Tuscany - Italy

Varieties: 100% Sangiovese Grosso

Method: His "majesty" Brunello di Montalcino is one of the most historic Italian red wines, dating back to the late 1800s.

Tuscany's greatest red wine is a genuine tradition, made exclusively with Sangiovese grapes. In Coldisole, the vines are carefully tended during their vegetative cycles.

Alcohol: 14% vol.

Characteristic: The grapes are harvested by carefully selecting the bunches.They are then vinified leaving the must on the skins for several days to extract all the structure and aromas. The ageing takes place in top quality wooden barrels and barriques. Brunello di Montalcino rests in the bottle for a long time to harmonise its complexity.

Color: Intense ruby red with typical brown nuances

Nose: Rich scent of wild berries with slightly spicy plum notes and vanilla and chocolate.

Taste: Full-bodied, velvety, soft, with ripe tannins and a savory and enveloping finish.

Pairings: It pairs well with truffle or mushroom dishes, grilled or braised red meats, large roasts, game, stews, sausages, mature cheeses and dry pastries.

Serving temperature: 18 °C.