



et3uscanwine



(Nota: Il Brunello di Montalcino è uno dei vini rossi più amati d'Italia, tra i portabandiera della qualità vitivinicola toscana. Attuando alcune piccole accortezze in degustazione, il Brunello di Montalcino può dare davvero il meglio di sé).

## Brunello di Montalcino Docg 2015

**Tipologia:** DOCG

**Uvaggio:** 100% Sangiovese Grosso.

**Vendemmia:** uve rigorosamente selezionate e raccolte a mano.

**Vinificazione:** in purezza a temperatura controllata per 21 giorni.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** fresco con forti richiami di spezie e frutti di bosco.

**Sapore:** persistenza prolungata, struttura molto importante con tannini nobili.

**Maturazione:** 30 mesi (minimo 24 mesi) dopo una fermentazione accurata ed a temperatura controllata, matura in botti di rovere di Slavonia e Allier da 25 e 32 Hl.

**Affinamento in bottiglia:** non inferiore a 8 mesi per donare al vino complessità indispensabile e gradevolezza.

**Conservazione:** conservare in luogo freddo (16°C costanti con 80% di umidità) e al buio; tenere le bottiglie distese in orizzontale.

**Preparazione, stappatura e ossigenazione:** la bottiglia va messa in piedi e portata alla temperatura di 18-20°C con almeno un paio di ore di anticipo sul servizio. Per estrarre il tappo, usare un cavatappi a vite del tipo a succhiello. Il tappo non deve essere perforato completamente per evitare che cadano nel vino tracce di sughero. Per ossigenare il vino la bottiglia va stappata 2-3 ore prima della degustazione; se si vuole utilizzare il decanter il vino deve essere travasato lentamente in un'unica azione.

**Temperatura di degustazione:** 18-20°C

**Abbinamento in tavola:** arrostiti, grigliate di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati. Con il tartufo trova un connubio perfetto, così come con piatti a base di funghi.

**Quantità:** basta una piccola quantità per goderne a pieno i caratteri. In linea di massima una bottiglia serve per 8 -10 persone.

**Gradazione:** 13,5 gradi

**Bicchiere ideale:** il Brunello di Montalcino va servito in bicchieri di cristallo dalla forma ampia, panciuta, denominati a tulipano largo, al fine di poterne cogliere il bouquet composito ed armonioso.

### Et3uscanWine srls

S.P. 152 Aurelia Vecchia, km 41.100

58022 Follonica (Gr) - Tuscany - Italy

Tel: +39.340 4153672 - +39.335 7375894

E\_mail: [info@etruscanwine.it](mailto:info@etruscanwine.it) E\_Commerce: [www.etruscanwine.it](http://www.etruscanwine.it)