

PREMIUM

PODERE LA VIGNA BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

Tinto



PAÍS

IT

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Podere La Vigna

TEOR ALCOÓLICO

14,4%

AÇÚCAR

<0,1 g/l

ACIDEZ

5,8 g/l

PH

3,53

NOTAS E PREMIAÇÕES

95 pontos Wine Spectator

DEGUSTAÇÃO

Um vinho de grande estrutura, elegância e finesse, com taninos presentes e longa persistência.

SAFRA 2012

UVAS

100% Sangiovese

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

— Guardar pelo

menos 3 anos.

○ Madeira moderada.

TERROIR

Os vinhedos estão situados entre 320 e 340 metros de altitude, voltados para sudeste e sudoeste. As vinhas estão em espaldeiras, em densidade de 4.000 plantas por hectare. Os solos são mistos de argila e calcário poroso e quebradiço.

ELABORAÇÃO

A colheita é manual. A fermentação é feita em tanques de aço inox de 50 hl em temperatura controlada, com remontagens diárias, durante 18 a 20 dias. A maturação dura pelo menos 24 meses em tonéis de carvalho de 20/30 hl. Após engarrafado, o vinho permanece na vinícola pelo menos 6 meses.