Podere la Vigna Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2016

Tinto

PAÍS
Itália

REGIÃO
Toscana

PRODUTOR
Podere La Vigna

TEOR ALCOÓLICO
14,9 %

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
0,7 g/l	5,9 g/l	3,55

NOTAS E PREMIAÇÕES
91 pontos James Suckling

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

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.