

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA FATTOI

O Brunello di Montalcino é um vinho tinto classificado como DOCG (Denominação de origem controlada e garantida) produzido na região da Toscana, território da comuna de Montalcino, Itália. O Brunello di Montalcino pode ser considerado, junto com os Barolos, o vinho tinto italiano dotado de maior longevidade além de ser o primeiro vinho italiano a receber a certificação DOCG. A localização das vinhas, influenciado por ventos vindos do mar, permite ótima maturação das uvas, que permite a Fattoi produzir Brunello di Montalcino de rara e típica plenitude.



Montalcino - Itália



100% Sangiovese



Colheita manual com uma escolha das melhores uvas, fermentação em tanques de aço inoxidável, temperatura de fermentação de 25°C a 28 °C, maceração de 15-20 dias.



Envelhece 48 meses em barricas de carvalho europeu.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho com bordas grená.



Complexo aroma de frutas vermelhas maduras, fumo, especiarias e pimenta branca.



Complexo, textura fina e delicada, persistente com taninos aveludados.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes vermelhas, caça, pratos com cogumelos e trufas, ele também vai bem com queijos maduros, como Parmigiano Reggiano e Toscana Pecorino.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,7 g/l

Acidez Total: 6,06 g/l

PH: 3,20



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO