Brunello di Montalcino (1,5 L)

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Sangiovese
Appellation	Brunello di Montalcino (DOCG)
Producteur	Poggio Antico
Pays	Italie
Région	Toscane
Format	1,5 L
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	17 °C

Terroir

Situé à une altitude moyenne de 450 mètres, le domaine comprend environ 200 hectares. A cette altitude, les brises balayent matin et soir les raisins et les sèchent après chaque pluie, empêchant ainsi le développement de moisissures et permettant d'éviter les traitements chimiques. Particulièrement adapté pour la culture des raisins de haute qualité, son sol calcaire et caillouteux assure un drainage parfait.

Vinification et vieillissement

La fermentation se déroule en cuves inox de 150 hectolitres à une température contrôlée de 32°C. Le vieillissement se poursuit en barriques de chêne de Slovénie pendant 4 ans, suivi d'un élevage de 12 mois en bouteilles.

Caractéristiques

Robe d'un rouge rubis profond et intense. Un vin persistant et aromatique, avec des parfums de baies rouges et des notes de réglisse et de tabac. En bouche, le vin est rond et harmonieux. Il est bien structuré, agréablement élégant, et sa finale est longue.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges, du faisan, de la perdrix, de l'oie ou des fromages relevés tels le cheddar fort, la tomme âgée, le parmesan et le pecorino de Toscane.

Code produit

Québec : 745059