



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Verticale Brunello '13-'14

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Rosso aranciato profondo con nuance granate

Profumo: Al naso si sprigionano piacevoli sensazioni di frutta rossa, ciliegia matura, prugna e piccoli frutti, e delicati sentori di tabacco, liquirizia e vaniglia

Sapore: Al palato il gusto è corposo, con tannini piacevoli e morbidi, con un eccellente equilibrio, di struttura e grande persistenza

Grado alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti ricchi a base di carne. Ideale da abbinare ad arrosti di selvaggina e cacciagione. Da provare con fagiano o pernice al tartufo.

Descrizione:

Degustazione di due Annate 2013 + 2014:

L'Arcere, Brunello di Montalcino DOCG è prodotto nelle tenute in Toscana, su colline soleggiate e ben ventilate, con un'ottima escursione termica. A base di Sangiovese, tipico vitigno a bacca rossa toscano. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, e successivo affinamento in botti di rovere francese e successivamente in barrique di rovere francese per due anni e successivamente in bottiglia per 2 mesi. Si presenta di colore rosso aranciato profondo con nuance granate. Al naso si sprigionano piacevoli sensazioni di frutta rossa, ciliegia matura, prugna e piccoli frutti, e delicati sentori di tabacco, liquirizia e vaniglia. Al palato il gusto è corposo, con tannini piacevoli e morbidi, con un eccellente equilibrio, di struttura e grande persistenza. Perfetto con primi piatti ricchi a base di carne. Ideale da abbinare ad arrosti di selvaggina e cacciagione. Da provare con fagiano o pernice al tartufo. Viene servito a 18-20 ° C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

