Vigna Soccorso

Brunello di Montalcino DOCG 2011

Azienda Vinicola Tiezzi

Il Brunello di Montalcino Docg Vigna Soccorso dell'Azienda Vinicola Tiezzi è attente cure agronomiche, basse produzioni, raccolte delle uve manuale. Un Brunello prodotto con i metodi tradizionali; stabilizzato naturalmente; all'imbottigliamento non viene filtrato.
E' negli anni '80 che l'enologo Ezio Tiezzi, già punto di riferimento per la produzione di Brunello, decide di fondare la sua azienda. Uno dei poderi che acquista è proprio quello di Vigna Soccroso: qui nasceva il primo Brunello imbottigliato con tal nome nel 1870 e sempre qui continua a prender vita il Brunello di Tiezzi, dagli storici filari ad alberello che lambiscono le mura trecentesche di Montalcino.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Brunello di Montalcino
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Montalcino
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato intenso, brillante
Gusto	Tannico ma fine, elegante e delicato. Sentore di rovo, ampio, lungo al palato, armonico.
Profumo	Vinoso intenso, caratteristico, sentore di marasca, vaniglia, ribes, caffè
Abbinamenti	Secondi piatti di carne alla brace, secondi piatti di carne arrosto, formaggi stagionati, dolci secchi
Temperatura di servizio	18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	Mt. 500/s.l.m. m
Tipologia terreno	Limo/sabbioso, con inclusioni di scheletro. Rocce vulcaniche e tischi
Allevamento	Alberello
Età ceppi	12 anni
Vinificazione	Fermentazione per oltre 20 giorni in tini di rovere si Slavonia
Affinamento	Per 44 mesi in botti di rovere