



Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG 2012

Donatella Cinelli Colombini

Il Brunello di Montalcino Docg di Donatella Cinelli Colombini è un vino armonico e molto appagante, che grazie alle maturazioni lente e graduali delle sue uve risulta essere anche molto longevo. Ad oggi questo vino del Casato Prime Donne è esportato in ben 34 paesi e gode del consenso della stampa specializzata internazionale più importante.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Brunello di Montalcino
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Casato Prime Donne
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Armonico, appagante, ampio, piacevolissimo all'ingresso permane poi lungamente in bocca con sapidità
Profumo	Netto, complesso, fine con chiari ricordi di piccoli frutti rossi e confetture
Abbinamenti	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Epoca vendemmia	15 - 20 settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	La vinificazione è durata dai 10 ai 18 giorni con il mosto sempre a contatto con le bucce dell'uva e con l'uso del follatore per sommergerle senza usare le pompe
Maturazione	Primo anno in tonneau da 5-7 ettolitri, nel secondo e terzo anno la maturazione è proseguita in botti da 30-40 hl di rovere Allier e Slavonia