



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

LA RÉGION :

Toscane

LE PRODUCTEUR :

Terre Nere Campigli Vallone

LE TERRITOIRE :

Castel Nuovo dell' Abate Sud West de Montalcino

LE CÉPAGE :

Sangiovese grosso 100%

LE VIGNOBLE :

Le vignoble, a conduite en cordone de Rayot, selon des critères biologiques (pas encore certifiés) est situé à 280 m s.l.m, sud-sud-est. Dans la localité de Castelnuovo dell'Abate. Les vignes sont placées dans un cadre d'une beauté exquise, entourées de forêts vierges et d'un microclimat idéal. Les vignobles sont situés dans une région vallonnée avec une excellente exposition au soleil. Ce qui caractérise cette zone de production, et qui donne aussi le nom au producteur, c'est la particularité de la terre. Ce sont des sols très sombres et pierreux, avec des inserts en argile plus légers. Cette particularité caractérise la qualité expressive des vins d'une manière très élégante.

LA VINIFICATION :

La récolte est effectuée à la main, avec de petites caisses et avec une sélection rigoureuse des grappes. La macération dure environ 20-25 jours à des températures contrôlées de 28°- 30°. Le vieillissement a lieu en fût de chêne de Slavonie pendant 48 mois et puis 24 en bouteille.

L'AFFINAGE :

Le vieillissement a lieu en fût de chêne de Slavonie pendant 48 mois et puis 24 en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur rouge rubis typique tendant au grenat. Au nez, la gamme aromatique est vaste et élégante. Des herbes aromatiques à la cerise mûre, au cassis et à la cannelle. Le goût est élégant et équilibré avec des tanins intenses. Il se ferme avec des notes fraîches, sapides et fruitées.

TEMPERATURE DE SERVICE 17°/18° C

