

Bartali
Casa fondata nel 1927



Brunello di Montalcino

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Brunello di Montalcino DOCG.
- VITIGNI: Sangiovese 100%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta tra la fine di settembre e i primi di ottobre. È totalmente manuale con estrema attenzione alla selezione dei grappoli. La vinificazione è fatta controllando la temperatura e con 3 rimontaggi al giorno, dopo una macerazione di 3-4 settimane il vino viene messo in botti di rovere per almeno 24 mesi ed imbottigliato almeno 6 mesi prima della commercializzazione, che avviene dopo 5 anni dalla vendemmia.
- COLORE: Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- PROFUMO: Lievemente etereo, poi intenso.
- GUSTO: Asciutto, caldo, robusto e vivace.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, brasati, carni rosse e selvaggina.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.