RUPPIANO

Famiglia Berselli

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Cépages: 100% Sangiovese Grosso.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: argilo-calcaire dans la zone NE, rocheux (galestro) dans la zone SE, sable et grès dans la zone SO.

Vendanges: fin Septembre – début Octobre.

Vinification: traditionnelle. L'extraction n'est pas accentuée mais calibrée en fonction de la matière première avec remontage de maximum 40% du volume / g gg, macération à 30°C après fermentation alcoolique durant 15 à 20 jours, élevage dans des tonneaux de 50 hl durant 24 mois suivi de 4 mois en bouteille.

Alcool: 14% by vol.

Sucres résiduels: 2 g/L

Couleur: rouge rubis intense avec des reflets grenats.

Nez: riche et complexe, avec des notes de fruits rouges confiturés, cerise et pruneaux, avec de légères nuances tertiaires.

Bouche: frais, soyeux et élégant, avec une belle structure tannique. Le final est persistant avec un plaisant arrière-gout de cerise et de chocolat.

Accompagnements: viande rouge, plats de la tradition toscane et fromages afinés de lait de vache ou de brebis.

Température de service: 18-20 °C / 64-68 °F.

VINI D'ITALIA 1989

Alessandro Berselli

THE SOUL OF ITALIAN WINE