

RUPPIANO

Famiglia Berselli

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Cépages: 100% Sangiovese Grosso.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: argilo-calcaire, marneux et sableux.

Vendanges: fin Septembre – début Octobre.

Vinification: fermentation rouge traditionnelle à 30°C avec des périodes de macération variées chaque année en fonction de la matière première pour sublimer les arômes des raisins. Des remontages quotidiens sont effectués.

Après le soutirage et la fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 24 mois en grands fûts de chêne et, après la mise en bouteille, il est vieilli encore 4 mois en bouteille.

Alcool: 14% by vol.

Sucres résiduels: 2 grammes par litre

Couleur: rouge rubis intense avec des légers reflets grenat.

Nez: riche et intrigant, avec des belles notes de confiture, de cerise noire, de violette, d'épices et de vanille.

Bouche: frais, velouté et très élégant avec une belle structure tannique. Très persistant et avec un agréable arrière-goût de chocolat noir et de cerise noire.

Accompagnements: viandes rouges et ragoûts, il se marie également bien avec les entrées traditionnelles et avec les fromages frais de vache et de brebis.

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

