

RUPPIANO

Famiglia Berselli

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Vitigni: 100% Sangiovese Grosso.

Età media delle vigne: 20 anni.

Terreno: argille calcaree, galestro e sabbioso.

Vendemmia: fine Settembre - inizio Ottobre.

Vinificazione: tradizionale fermentazione in rosso a 30°C con tempi di macerazione variati ogni anno sulla base della materia prima per esaltare ogni sentore delle uve, vengono effettuati rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, il vino è affinato per 24 mesi in botti grandi di rovere e, successivamente all'imbottigliamento, è affinato per ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Alcool: 14% vol.

Zucchero: 2 grammi per litro.

Colore: rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati.

Aroma: ricco ed intrigante, con belle note di marmellata, amarena, viola, spezie e vaniglia.

Palato: fresco, vellutato e molto elegante con una bella struttura tannica. Molto persistente e con un piacevole retrogusto di cioccolato fondente e amarena.

Abbinamento: carni rosse e spezzatini, si abbina bene anche con i primi piatti della tradizione e con formaggi freschi sia di mucca che di pecora.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

