

Brunello di Montalcino DOCG

FAMA E ORGOGLIO ITALIANO NEL MONDO

Il Brunello di Montalcino è l'icona dell'enologia italiana, fama e orgoglio in tutto il mondo. Quest'uva, conosciuta come "Brunello" o "Brunellino", è stata identificata come una varietà di Sangiovese chiamato Sangiovese Grosso.

Il padre fondatore del Brunello di Montalcino fu Clemente Santi. Nel 1869, la sua vendemmia 1865 fu premiata con medaglia d'argento dal Comitato Agrario di Montepulciano.

*Il vino è la prova costante
che Dio ci ama
e ama vederci felici.*

(Benjamin Franklin)

Brunello di Montalcino DOCG

Per diversi anni il Brunello è rimasto un vino prestigioso, esclusivo di pochi raffinati intenditori. Solo nella seconda metà del XX secolo finalmente il vino passa da squisita prelibatezza conosciuta dall'élite a simbolo internazionale del più pregiato vino italiano. La zona di produzione del Brunello di Montalcino è ristretta al solo comune di Montalcino, in provincia di Siena. Nel 1960 il Brunello di Montalcino fu riconosciuto DOC, e nel 1980 ottenne la DOCG. La piccola quantità prodotta rendeva difficile l'esportazione. Gli sforzi per commercializzare il Brunello sono decollati negli anni '70, ma il mercato globale è stato raggiunto solo dopo il 1980. Molti riconoscimenti ne attestano la qualità: nel 1999 "Wine Spectator" ha inserito il Brunello tra i 12 migliori vini del XXI secolo. Nel 2006 il Brunello è stato incoronato il migliore in assoluto in una classifica mondiale. Il Brunello può invecchiare a lungo, migliorando con il corretto affinamento da un minimo di 10 anni a circa 30 anni, ma può essere conservato anche più a lungo.

TERRE DI BO BRUNELLO DI MONTALCINO

È prodotto nella parte meridionale del territorio di Montalcino tra da una storica Tenuta che prepara il vino con passione e amore. Questa terra è considerata la più vocata per la produzione del Brunello di Montalcino.

I vigneti sono riparati dai freddi venti settentrionali e beneficiano della calda corrente d'aria della Maremma grazie al vicino Monte Amiata che favorisce un microclima mite.



Terre di Bò



REGIONE
Toscana
Montalcino,
Siena



Brunello di Montalcino DOCG



UVE

100% Sangiovese Grosso.



VINIFICAZIONE

Affinamento in botti di rovere di Slovenia per 36 mesi; 12 mesi in contenitori di acciaio inox, affinamento in bottiglia: 4 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rossorubino con riflessi granati con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, elegante, ricco di sentori di frutta rossa suadente, speziato in note di liquirizia e tabacco.

Sapore: secco, caldo con tannini vellutati, equilibrato, persistente ed elegante.



GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C. Decantare un'ora per respirare prima di bere.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo vino con arrosti, carni alla griglia, selvaggina e piatti elaborati, oltre alle famose bistecche alla fiorentina. Può essere servito anche da solo, come vino da "meditazione".

Codice EAN | 8013345000521

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI/STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	8,10	100	25 x 4	810
750 ml	12	16,20	50	10 x 5	810



Terre di Bò



www.gamafood.com