

A photograph of a vineyard at sunset or sunrise, with a large blue rectangular overlay on the right side containing text. The vineyard rows are visible, with a wooden post in the foreground. The background shows rolling hills under a warm, golden sky.

Wine
COLLECTION

Brunello di Montalcino

DOCG

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 Sant'Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate 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



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: rosso rubino 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".

Brunello di Montalcino DOCG



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