

BERSAGLIO BRUNELLO DI MONTALCINO



PRODUTOR



MARTOCCIA



DOCG
BRUNELLO DI
MONTALCINO



ITÁLIA



MONTALCINO



2022

CARACTERÍSTICAS



100% SANGIOVESE GROSSO



09 MESES EM BARRICAS DA ESLOVÊNIA E FRANÇA + 3 MESES EM GARRAFA

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e prensadas para serem fermentadas. O contato com as cascas ocorre por aproximadamente 20 dias. Logo após o mosto segue para os tanques de aço sob baixas temperaturas para seguir a fermentação malolática. Estagia 36 meses em botti de carvalho da Eslovênia e da França seguindo por mais 8 meses em garrafa para a liberação ao mercado.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



BISTECA ALLA
FIORENTINA



QUEIJOS
MATURADOS



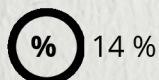
RAVIOLI RECHEADO
COM CARNE

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Cor rubi profunda com reflexos granada.

Aromas: Intenso bouquet de frutas vermelhas maduras, como cereja e ameixa, com nuances de especiarias e leves toques de baunilha e tostado, provenientes da passagem em madeira.

Paladar: Encorpado e estruturado, com taninos firmes e bem integrados, equilibrados pela acidez. O final é longo, com persistência das notas frutadas e de madeira.



14 %



18 C°~21 C°

