

<http://www.tiezzivini.it/#vini>



## TIEZZI - Brunello di Montalcino docg "Vigna Soccorso"

Vino ottenuto da uve Sangiovese, esclusivamente dalle vigne dell'unità poderale "Soccorso" in prossimità della chiesa della Madonna del Soccorso, Patrona degli abitanti di Montalcino.

### Uve

Sangiovese (Brunello) 100%

### Tipologia di allevamento

Allevamento delle viti ad alberello; alta densità di impianto. Età delle piante: anni 12.

### Altitudine

mt. 500/s.l.m.

### Esposizione

Sud-Ovest

### Terreni

Terreno limo/sabbioso, con inclusioni di scheletro. Rocce vulcaniche e tischii.

### Note

Attente cure agronomiche, basse produzioni, raccolte delle uve manuale. Il vino Brunello di Montalcino, è prodotto con i metodi tradizionali; stabilizzato naturalmente; all'imbottigliamento non viene filtrato.

**Fermentazione**

Fermentazione per oltre 20 giorni in tini di rovere si Slavonia.

**Affinamento**

Affinamento per 44 mesi in botti di rovere di dimensioni 10/40-hl.

**Colore**

Rosso granato intenso, brillante.

**Odore**

vinoso intenso, caratteristico, sentore di marasca, vaniglia, ribes, caffè.

**Sapore**

tannico ma fine, elegante e delicato. Sentore di rovo, ampio, lungo al palato, armonico.

**Abbinamenti gastronomici**

Si può abbinare a cibi sapidi; carne arrosto e alla brace, formaggi stagionati, pasticceria secca.

**Temperatura di servizio**

Per gustarlo appieno si consiglia di stappare la bottiglia preferibilmente in anticipo e servire a 18/20° C.

*Prova da safra 2008 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (2º dia)*