



Italy's Wine



Tipo de Vino: Tinto

Denominación de origen: Brunello di Montalcino DOCG

Clasificación: D.O.C.G.

Area de Producción: Montalcino, Siena (Toscana)

Uvas: Sangiovese 100%

Grado de Alcohol: 14,5%vol.

Color: En la copa es de color rojo rubí que tiende al granate, saturado y casi impenetrable.

Aroma: El aroma es intenso y completo, articulado, desde las notas aromáticas y dulces típicos de frutos rojos y negros (moras, frambuesas, etc) a las más picantes, amargas y leñosas.

Sabor: Austero, con una vena alcohólica distintiva. Su estructura hermosa tiene importantes taninos y aromas de madera, dejando al mismo tiempo una buena sensación de redondez, frescura y sabor. Por último, aromas refinados de regaliz, vainilla y chocolate embellecen el contexto del gusto. El regusto final es importante, agradablemente amargo.

Maridaje: Gastronómicamente versátil, se recomienda la combinación con los platos más exigentes como un churrasco con un buen chimichurri también combina perfectamente con carnes a la brasa y carnes estofadas. Exalta entonces el sabor de la cocina internacional con carne o salsas estructuradas.

Temperatura de Servicio: Oxigenar al menos una hora antes de servirlo a 20 °C. Es un vino que puede envejecer y fácilmente supera los diez años.



Vitigni: Sangiovese 100%.

Zona di produzione: comune di Montalcino, provincia di Siena.

Descrizione: vino di colore rosso rubino tendente al granato. Profumo di viola e vaniglia, sapore robusto e vellutato. Invecchiato in botti di rovere per 4 anni e affinato 6 mesi in bottiglia.

Alcool: 13,5% by vol.



Grape typology: Sangiovese 100%

Area of production: municipality of Montalcino, in province of Siena.

Description: this wine has a ruby red color, verging on garnet. It smells of violet and vanilla, it has a robust and velvety flavor. It is aged in durmast barrels 4 years long and refined 6 months in bottle.

Alcohol: 13,5% by vol.



Weinrebe: Sangiovese 100%

Produktionsgebiet: Gemeinde von Montalcino, in der Provinz von Siena.

Beschreibung: Rubinrot Wein mit granatrot Nuancierungen. Er hat Veilchen und Vanille Duft, sein Geschmack ist gehaltvoll und samtig. Er wird in Eiche Faßen 4 Jahren lang gereift und 6 Monate lang in Flasche verfeinert.

Alkohol: 13,5% by vol.



Videiras: Sangiovese 100%.

Zona de produção: Montalcino (Siena)

Descrição: vinho de cor vermelho rubi gradualmente granada. Perfume de violeta e baunilha, sabor robusto e aveludado. Envelhecido em barris de carvalho por 4 anos e maturado 6 meses na garrafa.

Gradação Alcoólica: 13,5% vol.



Uvas: Sangiovese 100%.

Safra 2009. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.