

http://www.tenutapietramora.it/produzione_prodotti.html



TENUTA PIETRAMORA BRUMAI, 2013

Denominazione: Morellino di Scansano

Classificazione: D.O.C.G

Regione di produzione: Toscana

Vitigni: Sangiovese (100%)

Gradazione Alcolica: 14%

Vinificazione, maturazione e affinamento: La vinificazione avviene in tini di acciaio inox, a temperatura controllata, dove si compie la fermentazione alcolica e malolattica. Dopo circa 9 - 12 mesi dalla vendemmia, il vino viene, infine, imbottigliato, prevedendo un periodo di ulteriore affinamento di tre mesi in bottiglia.

Descrizione

Colore: si presenta di colore rosso rubino molto vivo.

Profumo: vinoso, sprigiona un bouquet ricco di note di piccoli frutti a bacca nera, quali more e mirtilli, con sentori balsamici che richiamano intensi aromi di cacao e cioccolato.

Gusto: al palato è fresco, con toni di frutti neri e maturi, dal gusto gradevole e persistente, grazie anche alla buona acidità ed ai tannini non preponderanti.

Abbinamenti: si abbina preferibilmente a primi piatti saporiti, formaggi non molto stagionati e carni in umido.

Giudizio complessivo: vino nell'insieme molto gradevole e caldo, con fragranze tipiche di frutti maturi e alquanto persistente, abbastanza robusto e di media struttura.

Sagra 2013. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.