

http://www.castelvecchio.it/collezione_vini.php?idv=2



IL BRECCIOLINO

Emozione: La potenza nell'armonia.

Rosso Toscano ad Indicazione Geografica Tipica.

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Petit Verdot.

Descrizione: Con questo particolare blend il produttore aspira a trovare la perfetta armonia tra i 3 vitigni rispettando le sfumature che ogni annata regala. Selezione con raccolta manuale delle uve e frutto di un attento processo di vinificazione. Invecchiamento in barriques per 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.

Colore: Rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Intenso al naso con profumi di ciliegia e prugna, con spiccati sentori che ricordano spezie dolci, pepe, vaniglia, rosa rossa, tabacco e cacao.

Sapore: Armonico, pieno, persistente di buona tannicità, rotondo e morbido di acidità

Gradazione: 14.5%

Curiosità: Il nome ricorda la "breccia", sassolini delle strade di campagna, utilizzata anche nei drenaggi dei vigneti, sottolinea il forte legame con il territorio come primo vino nato sotto la direzione produttiva di Filippo Rocchi.

Abbinamenti: Vino che si accompagna a carni rosse, arrostiti, cacciagione, selvaggina in umido e formaggi molto saporiti. Rosso da grande invecchiamento. Servire a 18°-20°.

Uve da nostri vigneti: Raccolta manuale da vigneti Piano, Cipresso, Gaben, Traliccio con sistema di allevamento cordone speronato.

Sagra 2008. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.