



Podere Brizio Brunello Di Montalcino - 2013

Produtor: Podere Brizio

Intenso e elegante, este Brunello di Montalcino estagiou durante 38 meses em bottis de carvalho francês, o que adicionou grande complexidade para este longo tinto da Toscana. Frutas vermelhas maduras e em compota se mesclam a notas herbáceas, como chá preto e hortelã, alcaçuz, flores, além de toques terrosos, defumados, tostados e minerais. Um Brunello de respeito. Um ícone!! Salute!!!

Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: 100% Sangiovese Grosso

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 38 meses em bottis de carvalho francês sem tosta de 5400 litros, além de afinamento em garrafa durante 6 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Encorpado, com taninos firmes e boa acidez. Seu final de boca é persistente, marcado por frutas maduras, especiarias, além de toques herbáceos e tostados.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras e em compota, como cerejas, amoras, mirtilos, ameixas e morangos, notas florais e herbáceas, como chá preto e hortelã, além de especiarias, como alcaçuz, pimenta preta e cravo, notas defumadas, tostadas, de baunilha e chocolate.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, preparações a base de cogumelos, carnes de caça, preparações a base de carnes suínas, queijos maduros e embutidos, gnocchi ao ragu de carne, risoto de linguiça...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º Decantar 1 hora

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 10 anos

Produtor

Contando com 33 hectares de terreno, a Podere Brizio possui cerca de 11,5 hectares plantados com Sangiovese Grosso e outros 2 hectares com oliveiras. Essa incrível joia fincada em Montalcino utiliza práticas mais naturais possíveis, para capturar o caráter que os rodeia e trazê-lo ao copo. Toda a propriedade se concentra na agricultura sustentável, com a filosofia de utilizar apenas leveduras nativas, gerando vinhos autênticos e complexos. Um baita Brunellão de ponta!!