

BRUNELLO DI MONTALCINO

Forse il più famoso vino Toscano, deve il suo nome al colore particolarmente scuro degli acini del Sangiovese grosso (Prugnolo gentile) che i coltivatori del posto hanno ribattezzato appunto Brunello. E' il classico esempio del prodotto agricolo quale veicolo di esportazione del nome e dell'immagine del territorio in tutto il mondo. La produzione, fiore all'occhiello dell'economia vitivinicola locale, si estende solo ed esclusivamente sul territorio comunale di Montalcino, ed ha visto riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita già dal 1980, uno dei primissimi vini in Italia. In questa terra di mezzo Toscana, immersa nel verde ed in equidistante da Siena, Grosseto ed il confine con l'Umbria, trova la sua massima espressione il vitigno Sangiovese di Toscana.

Zona di produzione:

Comune di Montalcino, vitigno Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello")

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato per l'invecchiamento

Odore: profumo caratteristico ed intenso

Sapore: asciutto, caldo e tannico, robusto ed armonico

Caratteristiche chimiche:

Gradazione alcolica minima: 12,5% Vol.

Acidità totale minima: 5 g/l

Estratto secco netto minimo: 24 g/l

Abbinamenti:

La struttura del vino permette abbinamenti con piatti molto importanti e composti come le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi.

Il Brunello inoltre risalta come abbinamento con formaggi stagionati, Parmigiano reggiano, pecorino toscano.

Trova anche abbinamento ottimale con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse strutturate.

Il Brunello, per le sue caratteristiche, è per antonomasia anche vino da meditazione, servito in balloon dalla forma ampia, panciuta, al fine di poterne cogliere il bouquet composito ed armonioso.

Servire ad una temperatura di circa 18°C-20°C. Per il vino d'annata è preferibile la decantazione per ossigenarlo e degustarlo nella sua totale purezza.

Note:

Immissione al consumo: dopo 5 anni dall'anno della vendemmia (6 anni per il tipo Riserva)

Affinamento in legno obbligatorio: 2 anni in rovere

Affinamento in bottiglia obbligatorio: 4 mesi (6 mesi per il tipo Riserva)

Confezionamento: il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese.

BRUNELLO DI MONTALCINO

Maybe the most famous Tuscan wine, it takes its name from the deep colour of Sangiovese grosso (prugnolo gentile) grapes, that producers call Brunello. The quality of this wine has made the whole area around Montalcino famous throughout the world. It's the mainstay of the local economy and envolved the entire county. It received the classification Docg in 1980, one of the first wines to get this recognition. It's in the middle of Tuscany, surrounded by lush countryside, equidistant from Siena, Grosseto and region borders, that the Sangiovese grape finds its greatest expression

Production zone:

County of Montalcino, grape Sangiovese (called in Montalcino, "Brunello")

Organoleptic features:

Colour: Deep Ruby red, tending to garnet with ageing

Smell: Strong and characteristic

Taste: Dry, warm and tannic, strong and harmonic

Chemical features:

Alcohol content: at least 12,5% Vol.

Total acidity: 5 g/l

Estratto secco netto minimo: 24 g/l

Combining:

The wine structure allows combining with important dishes; red meats, game accompanied with mushrooms or truffles. It stands out with hard cheeses, Parmigiano reggiano, or Tuscan pecorino, very good accompanied with international dishes with red meats or important sauces.

The Brunello, of course, is the meditation wine par excellence, to be served in balloon in order to fully appreciate the harmonic and composite bouquet. To be served at room temperature 18-20°. For old vintage open the bottle in advance to let the wine breath.

Note:

Commercialization: 5 year after vintage (6 year for riserva)

Barrel refining: 2 years in oaks

Compulsory bottle refining: 4 months (6 months for Riserva)

Packaging: The Brunello di Montalcino may be sold only in Bordolese lt 0,750 bottles