



Azienda Agricola
MARTOCCIA
di Brunelli Luca

BERSAGLIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017



Importado por:
Italiamaiz



@ita.brasil

@martoccia_brunelli

@italiamaiz

Ficha Técnica

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e prensadas para serem fermentadas. O contato com as cascas ocorre por aproximadamente 30 dias. Logo após, o mosto segue para os tanques de aço sob baixas temperaturas para seguir a fermentação malolática. Estagia 36 meses em *botti* de carvalho da Eslavônia onde uma parte também estagia em barris de carvalho francês e mais 8 meses em garrafa.

SAFRA: 2017

UVAS: 100% Sangiovese Grosso

TIPO: Vinho tinto

COR: Vermelho rubi granada e brilhante

AROMA: Cerejas, ameixas e especiarias

PALADAR: Encorpado, com retrogosto frutado, especiado, persistente e fresco

VINIFICAÇÃO: temperatura controlada de 24/25° C

ADEQUADO PARA: carnes vermelhas grelhadas ou cozidas, carnes de caça, ragu de ossobuco e queijos envelhecidos.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14% vol.

PREMIAÇÕES:



MERUM – Italien Magazine
WS: Wine & Spiritus
D: Decanter

SAFRA 2017 SAFRA 2016 SAFRA 2013

IMPORTADORA
Italiamaiz
IMPORTADORA DE VINOS ITALIANOS

SIGA A ITALIAMAIZ NAS MÍDIAS SOCIAIS:

INSTAGRAM FACEBOOK LINKEDIN TWITTER

BAIXE AQUI
O CATÁLOGO
COMPLETO

madeinitaly.gov.it

