

TENUTA FRIGGIALI

Brunello di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uve: Sangiovese 100%, denominato “Brunello”

Zona di produzione: Montalcino, versante sud-ovest

Caratteristiche del vigneto: Galestroso e poco argilloso

Altitudine dei vigneti: dai 450 ai 250 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3.000 piante/ha i vecchi vigneti; 6.000 piante/ha i nuovi

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Tecnica di vinificazione: Le uve sono diraspate e pigiate in maniera soffice e la macerazione avviene in acciaio inox per circa 25 giorni con rimontaggi e follature.

Durante questa fase completa la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 30° C.

Tecnica di affinamento: Dopo aver completato la fermentazione malolattica, il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia della capacità di 30 e 50 Hl per 24 mesi; seguiti da 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio il quinto anno dopo la vendemmia.

Colore: Rosso rubino brillante

Profumo: Frutti di bosco e piccoli frutti rossi, fine e persistente.

Gusto: Complesso, morbido e dai tannini ben integrati.

Abbinamenti: Carni rosse e cacciagione, formaggi e piatti elaborati

Temperatura di servizio: 18°C