



Brunello di Montalcino

Riserva Mercatale

2013

La Riserva viene prodotta solo nelle migliori annate dalla selezione delle nostre migliori uve. Produzione limitata.

Classificazione DOCG

Anno 2013 · in commercio dal 1° gennaio 2019

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Settembre - Modalità di raccolta: manuale in cassette.

Vinificazione Fermentazione e macerazione della durata di 50/60 giorni a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi e delestage.

Affinamento 40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25-35 hl. Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

Grado alcolico 14,5%

Colore Vino dal Colore granato vivace, brillante.

Profumo Profumo intenso e persistente, ricco di note fruttate, amarena matura e frutti di bosco, che sfumano su note speziate, liquirizia.

Sapore L'Impatto gustativo è armonico ed elegante, ma comunque con nerbo e carattere, con tannini fitti ed equilibrati che non risultano mai aggressivi.

Abbinamenti Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, godibile quale vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18-20°C