



Vigna del Fiore Brunello di Montalcino DOCG 2017

Spécialité par lot



Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : La récolte des raisins est manuelle pour tous les raisins du domaine. Avant la fermentation, les raisins ont été soumis à une macération pré-fermentative à froid qui consiste à refroidir les raisins à une température de 16 ° C dans un environnement protégé par le CO2. Ce processus augmente l'extraction de polyphénols et de composés aromatiques. La fermentation alcoolique régulière a suivi et a duré 16/17 jours à une température contrôlée de 27 ° à 28 ° C. Après le soutirage et la fermentation malolactique, le vin a vieilli en fûts de chêne de taille petite à moyenne (2,25 à 15 hl) pendant les premiers mois. Plus tard, il a achevé le vieillissement en fûts de chêne plus importants, pour une période totale de deux ans, puis est mis en bouteille au moins 4 mois avant la libération.

Dégustation : Couleur rouge rubis vif et intense. Arômes importants de fruits rouges mûrs et de griottes et de prunes dominantes. Délicates nuances épicées. Grand et soyeux. La texture épaisse et sophistiquée, associée à un dynamisme vif, confère au vin une finale longue et persistante.

Accords: Parfait pour les plats importants, viandes rouges grillées ou grillées, gibier, venaison, sanglier à l'étouffée. Excellent avec les fromages affinés.

Code SAQ : 14940431

Prix : 114,50\$

Prix licencié : 99,59\$

UVC: 6

