



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



País, Região e Sub-região

Itália / Siena / San Gimignano



Vinhedo

De média altitude, a 300 metros acima do nível do mar, no lado sudeste da área de Montalcino. O solo é composto por camadas arenosas e argilosas.



Uva

100% Sangiovese



Safra

2013



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação com as cascas a 28°C, seguida de fermentação malolática em cubas de aço inox. Envelhecimento durante 30 meses em barris de carvalho esloveno e descanso por 6 a 8 meses em garrafa.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi intenso. Aromas de frutas maduras com sabores de alcaçuz. A agradável suavidade contrasta com uma boa acidez. Taninos de ótima extração. Foi o primeiro vinho criado da marca “Collezione Famiglia Guidi” que distingue garrafas especiais de grande personalidade. Temperatura de serviço entre 18°C e 20°C.



Harmonização

Carnes vermelhas, risoto de abóbora, carnes de caça e queijos pecorino e gorgonzola



Sobre a Vinícola

Cantine Guidi existe desde 1929. Atualmente na quarta geração da família, possui 35 hectares de vinhedos distribuídos pela região de San Gimignano e mais 20 hectares pelas colinas de Chianti Clássico. Trabalham com um produto que é fruto da paixão, da história e do legado para as gerações futuras. Seus vinhos são distintos e elegantes, produzidos por mãos experientes, caracterizados por uma extrema atenção à busca pela melhor qualidade. Avio, chefe da família e da empresa, e seus filhos, Giacomo, enólogo, e Nicola, comercial, cuidam para que seus vinhos cheguem a mais pessoas em todo o mundo e que desfrutem em cada garrafa a alma da família e da Toscana.