



# LA TORRE BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



## País, Região e Sub-região

Itália / Toscana / Montalcino



## Vinhedo

Vinhas com mais de 25 anos, de média altitude, cerca de 420 m acima do nível do mar, com insolação em qualquer época do ano, por estar numa zona de colina elevada e arejada à Sudoeste do DOC Montalcino. Solo de mistura com marga calcária e fósseis do período Eoceno.



## Uva

100% Sangiovese grosso – subvariedade Brunello di Montalcino



## Safra

2015



## Teor Alcoólico

14%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Maceração por cerca de 20 dias com leveduras indígenas. Amadurecimento por 42 meses em barris de carvalho eslavo e apenas 15% do total fica apenas 12 meses em barricas. Refinamento por 4 meses em garrafa.



## Notas de Degustação

Cor vermelho rubi, com reflexos granada. Aroma etéreo com notas de frutos silvestres, rosa, cerejas negras e baunilha. Na boca, é persistente, com toques de amora e baunilha. Vinho bem estruturado, com personalidade clássica, potente e poderoso. Um bom equilíbrio entre fruta e acidez, retrogosto de chocolate.



## Harmonização

Ideal com carnes vermelhas, carnes de caça, cordeiro, risoto de funghi, queijos maturados como grana padano e parmegiano, além de pratos de massas com molhos a base de carnes, como ragu.



## Sobre a Vinícola

A fazenda La Torre foi fundada em 1976 por Giuseppe Anania que comprou o Podere La Torre da família Ciacci de Montalcino. O primeiro vinhedo de 2,5 ha foi plantado por ele no mesmo ano, depois em 1999 outros 3 ha foram plantados, de modo que agora o vinhedo tem 5,5 ha e circunscreve a casa a Oeste e Sul. No início, Montalcino ainda era uma comunidade camponesa e o vinho Brunello di Montalcino era um mito para alguns grandes conhecedores; depois, nos anos de 1980, a mídia passou a tratar o produto vitivinícola, Brunello, como um mito para todos. A política da empresa sempre foi o de combinar as técnicas aprendidas pelo seu filho com a licenciatura em agricultura em Florença, com os conhecimentos de alguns antigos agricultores que se destacavam pela paixão e pelo cuidado preciso e oportuno da vinha e do vinho. A escolha de manter o contato com os camponeses foi a chave para se manter na relação com o território e produzir vinhos típicos que mantiveram uma ligação com a terra de origem; isto significa que é plausível que outras vinhas sejam cultivadas em Montalcino além das já cultivadas na área, mas tendo sempre em consideração as vinhas autóctones ao longo dos anos; isso por uma visão ampla de espaço e tempo e por um respeito por cada forma de vida existente.



**95+**

Safra 2015