



MONTECHIARO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



País, Região e Sub-região

Itália / Toscana-Chianti / Siena



Vinhedo

De média altitude, a 350m acima do nível do mar. Solo pedregoso com extratos de origem calcária e xisto argiloso.



Uva

100% Sangiovese



Safra

2014



Teor Alcoólico

15%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação em tanques de inox durante 15 dias, maceração entre 15 e 18 dias e envelhecimento em barricas de carvalho de 500 litros por 36 meses. Descanso em garrafa por mais 12 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi intenso. Notas florais de violeta, notas frutadas de cerejas marraschino, amora e framboesa. Na boca, tem sabor de especiarias doces, eucalipto, café, com notas de tabaco e chocolate devido passagem em barricas de carvalho. Temperatura de serviço é de 20°C.



Harmonização

Carnes vermelhas, carnes de caça, carne de javali, risotos, queijo pecorino curado e gorgonzola.



Sobre a Vinícola

Montechiaro está localizada a 10 km de Siena. Encontra-se em 160 hectares de terra, 10 dos quais são vinhedos cercados por 2000 oliveiras. Todas as quintas foram restauradas à beira de uma pequena aldeia do século XVII, centrada em torno de uma vila familiar. Estas casas foram renovadas e mobiliadas com especial cuidado para preservar os tetos de madeira e os pisos em azulejo. As vistas panorâmicas são excelentes, particularmente a vista de Siena ao longe e a vista das colinas com vinhas e olivais. A vila de Montechiaro foi construída no século XVII pela família de Bianchi Bandinelli e posteriormente a família Griccioli a adquiriu, graças ao seu parentesco. Em 2003, plantaram novas vinhas em frente às colinas de Siena que resultou em seus vinhos Chiantis Colli Senesi, que unem tradição e a expressão típica da região da Toscana.