

Podere
BRIZIO



ROSSO DI MONTALCINO DOC
2017 - VINO ORGÁNICO



NOTAS

Uva: 100% Sangiovese

Envejecimiento: 12 meses

Alcohol 13.5% Vol.

Acided: 5.9 g/l

Temperatura de servicio: 18° C

ASPECTO AGRONÓMICO

Altitud: 330 - 350 m sobre nivel del mar

Orientación: sur, sur-oeste

Composición del terreno: suelos limosos arenosos de origen marino sobre marga y piedra caliza

Sistema de crianza: Cordon spur

Rendimiento por hectárea: 70 q.li

Producción media por planta: 1.4 kg

NOTAS ORGANOLÉPTICAS

Un vino afrutado, refrescante y elegante. Elaborado tradicionalmente con una fermentación espontánea con levadura nativa. El vino envejece en barricas de roble francés tostado de 54 HL durante 12 meses. Refinado en botella durante 3 meses mínimo. Aromas intensos con notas de fruta roja madura. Fresco en boca, con elegante notas de grosella y frutos rojos.