



[ORCODE WEB](#)



Brunello di Montalcino DOCG La Togata 2013 - Bottiglia da 0,75 l - Cantina La Togata

Disciplinare: PRODUZIONE ANNUA: 45.000 bott.

ZONA DI PRODUZIONE:

I terreni sono situati nella zona collinare di Montalcino, a diverse altezze e con esposizione solare fino al tramonto. L'età dei vigneti da cui si seleziona l'uva destinata a produrre Brunello è superiore ai 20 anni.

Altitudine media vigneti: 250 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Tufaceo argilloso, molto ricco in scheletro.

UVE IMPIEGATE:

Sangiovese grosso, detto a Montalcino "Brunello".

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone bilaterale bilanciato.

DENSITA' DI IMPIANTO:

5.500 ceppi/ha.

TECNICA DI PRODUZIONE:

I vigneti sono assoggettati ad un doppio sfoltimento dei grappoli e, in fase di vendemmia (fine settembre), il criterio medio di scelta è, nelle annate positive, di tre grappoli su cinque. Le uve così ottenute vengono ulteriormente selezionate in Cantina, dove vengono lavorate secondo la vecchia tradizione. Si procede ad estrazione intensa nelle fasi iniziali della fermentazione, seguita da lunga macerazione quiescente sulle vinacce; temperatura massima fatta salire fino a 33°C e mantenuta a valori elevati fino alla svinatura. L'invecchiamento in legno dura 36 mesi in botti di Rovere Slavonia da hl 17,50. Segue affinamento in bottiglia per 12 mesi molto oltre il minimo di 4 mesi obbligatorio da Disciplinare di produzione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino molto profondo con sfumature granate, limpido.

Profumo: etereo con bouquet intenso e complesso.

Sapore: possente nel corpo, importante nella struttura, austero e tannico.

GRADO ALCOLICO: 14%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.
Servire a temperatura di 20°C, in calici creati per vino Brunello di Montalcino.

Eccellenza italiana by Gustox
Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>