Brunello di Montalcino

ROSSO

INFO

Annate: 2017, 2018
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese Grosso
Suolo: Conglomerato del Pliocene
Estensione del vigneto: 2,25 ha
Tipo d'impianto: Doppio cordone speronato
Densità ceppi per ha: 3.300
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 28 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 25 giorni in tini di cemento vetrificato dai 25 ai 50 hl. Svinatura, decantazione con illimpidimento naturale e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di Slavonia da 26 hl per 36 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 30 mesi prima della commercializzazione.
Solforosa totale: 32 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000
***L'annata 2011 è stata declassata a Toscana Rosso IGT e prende il nome di "Trentennale" in onore della 30 annata di imbottigliamento di Paradiso di Manfredi.**

PRODUTTORE

IL PARADISO DI MANFREDI
Florio Guerrini

PERCHÉ

Il Brunello di Montalcino di Paradiso di Manfredi è un vino rosso di grande complessità, un concentrato di finezza, struttura e profondità. Avvolgente, pieno e morbido in bocca, è un vino grandioso dal tannino che accarezza dolcemente il palato. Un vero e proprio must!

QUANDO

Il Brunello di Montalcino di Paradiso di Manfredi è uno di quei vini da assaggiare almeno una volta nella vita. Da stappare per celebrare una grande occasione, ma anche capace di trasformare un giorno qualsiasi in un giorno di festa. Da condividere con poche persone, per non avere rimpianti.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it