Brunello di Montalcino Riserva

ROSSO

INFO

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: 3.700
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 37 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 10 hl per 48 mesi. E ulteriori 30 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Solforosa totale: 35 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE

IL PARADISO DI MANFREDI
Florio Guerrini

PERCHÉ

Il Brunello di Montalcino Riserva di Paradiso di Manfredi è un vino rosso fine e potente, ricco e elegante, robusto e setoso. Profondo e lunghissimo in bocca è l'evoluzione del Brunello di Montalcino, la massima espressione del sangiovese grosso.

QUANDO

Il Brunello di Montalcino Riserva di Paradiso di Manfredi è uno di quei vini da compare quando nasce vostro figlio e da costudire gelosamente in cantina fino al giorno del suo diciottesimo compleanno, per un ingresso in grande stile nel noioso mondo degli adulti. Da estasi.

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