Brunello di Montalcino Cielo d'Ulisse

ROSSO

INFO

Annate: 2019, 2020, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese Grosso
Suolo: Scistoso calcareo
Estensione del vigneto: 4 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 26 anni
Produzione media per ha: 24 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione sponteanea e macerazione sulle bucce per 40 giorni in tini di legno aperti. Inizio della fermentazione accompagnata da rimontaggi aperti, la parte finale avviene a cappelo sommerso. Affinamento per 28 mesi in antiche botti di rovere e 14 mesi in vasche di cemento.
Solforosa totale: 46 mg/l
Bottiglie prodotte: 16.000

PRODUTTORE

PODERE LE RIPI

Francesco Illy e Sebastian Nasello

PERCHÉ

Il Brunello di Montalcino Cielo di Ulisse di Podere Le Ripi è un vino rosso potente, deciso e fortemente vibrante. Lineare, preciso, di buona freschezza e dal tannino elegante ma mai invasivo. Potente e deciso è un vino che colpirà prima il vostro cuore, poi la vostra memoria. Un vino da dimenticare in cantina.

QUANDO

Quando andate a cena dai suoceri per Natale, armarvi di pazienza e sorrisi a trentadue denti a volte non è sufficiente. Portate con voi una bottiglia di Brunello di Montalcino Cielo d'Ulisse, da stappare verso la fine dei secondi, quando quasi tutti hanno rinunciato a proseguire.

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