

Brunello di Montalcino Riserva Pian delle Querci

País de origem

Itália

Produtor

Pian Delle Querci

Região

Toscana

Safra

2013

Videiras

Sangiovese Grosso

Colheita

Manual

Vinificação

Em cubas pequenas de aço inoxidável.
Fermentação a temperatura controlada.
Maceração a longo prazo.

Gradação Alcoólica

14,5 %.

Análise Sensorial

Vermelho rubi profundo com leves toques granada na borda. Amplo e intenso e elegante. Notas de frutas maduras como cerejas. Toques florais e notas de couro alcaçuz e feno seco. Encorpado e intenso, ótimo equilíbrio entre taninos, acidez e álcool e final persistente e quase interminável.

Temperatura de serviço

De 15° a 18°C

Harmonização

Massas com molhos consistentes, pratos a base de carnes, caça, cabrito, Bisteca Fiorentina, Ossobuco, Polpetone e queijos fortes como Pecorino, Parmesão e Taleggio.

