



GUALTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015



PAÍS: Itália

REGIÃO: Montalcino (Toscana)

VARIETADES: 100% Sangiovese Grosso

TEOR ALCOÓLICO: 14,5% vol.

MATURAÇÃO: 36 meses em barris de carvalho francês,
24 meses na garrafa

PRODUÇÃO: A colheita manual é feita entre a primeira e a segunda semana de outubro. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço, sob temperaturas de 26° a 28°C, com remontagem moderada. É realizada maceração pós-fermentativa, com o vinho em contato com as cascas, durante período de 21 a 25 dias.

Apresenta considerável potencial de guarda, em virtude da excepcional qualidade da matéria-prima, selecionada cuidadosamente. Mesmo após 10 anos, irá preservar sua elegância original.

ANÁLISE SENSORIAL: Rubi. Aromas de frutas vermelhas, com notas de mentol e chocolate. Paladar seco, encorpado, com alta acidez e taninos finos e bem estruturados. Apresenta final longo e complexo.

HARMONIZAÇÕES: Carnes vermelhas e de caça e queijos maturados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS: Robert Parker 2018 - 92 pontos

Wine Spectator 2018 - 95 pontos