

BERSAGLIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Azienda Agricola
MARTOCCIA
di Brunelli Luca

SAFRA: 2016

PRODUTOR: Azienda Agricola Martoccia



Italia - Toscana - Montalcino (Bersaglio)



100% Sangiovese Grosso



Vinificação:

As uvas são desengaçadas e prensadas para serem fermentadas. O contato com as cascas ocorre por aproximadamente 30 dias. Logo após o mosto segue para os tanques de aço sob baixas temperaturas para seguir a fermentação malolática. Estagia 36 meses em *botti* de carvalho da Eslavônia onde uma parte também estagia em barris de carvalho Francês e mais 8 meses em garrafa.



Vermelho rubi granada e brilhante.



Aroma de cerejas, ameixas e especiarias.



Na boca é encorpado, com retrogosto frutado, especiado, persistente e fresco.



Acompanha carnes vermelhas grelhadas ou cozidas, carnes de caça e queijos envelhecidos.



**Estágio de 36 meses
em *botti* de carvalho
da Eslavônia e Francês**



18°C



14%

