

Carpineto Brunello di Montalcino DOCG



VARIETALES: Sangiovese Grosso \$ 100%

D.O.: Brunello di Montalcino
DOCG, Italia

Información:

La finca de Carpineto en Montalcino es una de las más altas de la denominación, a una altitud de 500 metros (1.600 pies) sobre el nivel del mar. El suelo sedimentario tiene una estructura de galestro con acumulaciones de arcilla que datan de la era Eocena (hace 15 millones de años).

Vinificación:

Maceración media en las pieles, con fermentación a temperatura controlada.

Nota de Cata:

Color: Rojo rubí intenso, con reflejos pálidos de granada.

Nariz: Decisivo, fino, amplio y persistente, con toques de vainilla, cereza, frambuesa y regaliz.

Boca: Seco, cálido, suave, con buena textura y persistente en el paladar.