

SENSI

BRUNELLO DI MONTALCINO "BOSCOSELVO" SENSI
Denominazione di origine controllata e garantita

APELLACIÓN: Brunello di Montalcino D.O.C.G. (Denominación de Origen Controlada y Garantizada)

CEPA: Sangiovese Grosso 100%

ZONA DE PRODUCCIÓN: Montalcino (Siena)

NOTAS HISTÓRICAS: Es uno de los vinos más famosos y conocidos del mundo con un comienzo que se remonta a mediados del siglo XIX gracias a un grupo de viticultores locales.

Fue el primer vino que se reconoció como D.O.C.G. en 1980.

COMPOSICIÓN DEL TERRENO: El terreno es rico en piedra caliza con un nivel medio de arcilla y la presencia de esqueleto espaciado en capas de grandes áreas de toba y áreas formadas por la descomposición de galestro y alberese.

SISTEMA DE ENTRENAMIENTO: Cordón espudo

DENSIDAD: Por lo menos 3000 plantas por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREO: El rendimiento de la uva por hectárea no supera los 8.000 kilogramos. La proporción máxima de mosto a fruta no excede del 68%

PERÍODO COMERCIAL: A partir del 1 de enero del año siguiente a la terminación de los cinco años calculados considerando el año de la vendimia.

FERMENTACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: Las uvas cosechadas entre finales de septiembre y mediados de octubre se fermentan en tanques de acero a una temperatura controlada de 26/28° C con una maceración de las cáscaras durante 15-20 días utilizando técnicas de recuperación. Una vez finalizado el período de fermentación del alcohol, el vino se vierte en barricas de roble para envejecer, donde permanece durante un mínimo de dos años. Después de lo cual pasará un período de envejecimiento de 6 meses en la botella.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: Color rubí intenso que se inclina hacia el granate y tiene un aroma intenso, persistente y envolvente con trazas de tabaco y vainilla. Con un sabor completo, robusto y ligeramente tánico, se presenta muy equilibrado y cálido.

TEMPERATURA DE CATA: Se aconseja, para una degustación correcta, abrir la botella y verterla en una jarra antes de servirla a una temperatura de 18/20 ° C

MARIDAJE: con carnes rojas, asados, aves, caza y quesos maduros.

