



# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BERGOLLO MONTALCINO, TOSCANA - ITÁLIA

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

*vinho de ótima estrutura, tinto rubi, característico, intenso. Uma riqueza de frutas, mas permanece fresca e viva nas notas de mirtilo, cereja escura e terra seca. Encorpado, taninos integrados e um final de boca grandioso.*

*Exuberante, cria uma combinação com pratos complexos e com carne vermelha, a caça, cogumelos ou trufas.*

*Esse Brunello 2015 é também um agradável vinho de meditação.*

### CURIOSIDADE

*O Brunello se tornou um fenômeno mundial apenas por volta de 1980, porém sua primeira menção vem do vinho "Vino Scelto" (algo como "Vinho Escolhido"), de 1865, feito de um clone de Sangiovese Grosso, conhecido nos arredores de Montalcino como Brunello ou Brunellino, devido à cor escura dos bagos (bruno significa marrom em italiano), cujos vinhos apresentavam uma extrema capacidade de guarda.*

## DADOS TÉCNICOS

### UVAS

*Sangiovese Grosso (100%)*

### ALCOOL

*14 %*

### ENVELHECIMENTO

*24 meses em barricas de carvalho francês e esloveno*

## O PRODUTOR

*Dos aromas intensos da nossa terra ... uma infinidade de emoções e sensações para serem apreendidas imediatamente ... na magia do momento.*

*No antigo Castelo de Camigliano fundado em 1278 uma adega de dois andares, onde o primeiro contém cubas de aço inoxidável de 97-122 hl com temperatura controlada, enquanto o segundo, o andar inferior e subterrâneo, abriga barris de carvalho francês de 60 hl. A área frontal, que não é subterrânea, mas onde um zênite difuso com filtros de luz, também é usado para engarrafar e armazenar o vinho.*

*A antiga adega de degustação, sob os muros da vila, com suas vigas de madeira e paredes de pedra, oferece um amplo espaço para degustações de vinhos e também pode ser um local de meditação, um local para saborear as diferentes safras de Brunello para entender sua evolução na cor, bouquet e sabor ao longo dos anos.*