



# ROSSO DI MONTALCINO DOC BERGOLLO

MONTALCINO, TOSCANA - ITÁLIA

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

*A excelente safra de 2019 desenvolveu nesse Rosso, aromas francos, límpidos e perfumados, uma bela acidez que garante um longo envelhecimento e uma cor intensa e viva.*

*Acompanha bem produtos de carne de porco condimentada, queijos curados e pratos principais de sabor intenso e complexo.*

## CURIOSIDADE

*Os vinhos Rosso di Montalcino são similares ao Brunello, chamados de segundo vinho são feitos também com a uva Sangiovese, habitualmente produzido com uvas de vinhas mais novas de Brunello, ou até com as não utilizadas pelo vinho principal. A principal diferença é que, apesar de ter capacidade de envelhecimento, o Rosso di Montalcino é feito para ser bebido jovem.*

## DADOS TÉCNICOS

### UVAS

*Sangiovese Grosso (100%)*

### ALCOOL

*14.5%*

### ENVELHECIMENTO

*6 meses em tonéis de madeira francesa e eslovena, mais de 3-4 meses em garrafa.*

## 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.*