



Tiezzi

Montalcino

# Brunello di Montalcino docg "Poggio Cerrino"

## Viticulture

**Cépages:** Sangiovese (Brunello) 100%

**Type de Conduite:** Conduite en espalier

**Âge moyen des vignes:** 35 ans.

**Notes:** Le vin Brunello di Montalcino est produit selon les méthodes traditionnelles; il est stabilisé de façon naturelle et n'est pas filtré au moment de la mise en bouteille.

## Fermentation

Fermentation pendant plus de 20 jours dans des cuves de bois.

## Maturation

Le Brunello est conservé pendant 44 mois dans de grands fûts de chêne de Slavonie. Il ne subit aucun traitement physique ou chimique; il mûrit pendant plus de 4 mois en bouteille avant d'être commercialisé.

## Qualité organoleptique

**Robe:** Rouge grenat intense.

**Nez:** Vineux intense, arômes de fruits mûrs, léger arôme de vanille.

**Palais:** Plein, harmonieux, notes de fruits mûrs de sous-bois, tannique, arrière-goût long.

## Accord mets-vins

À déguster avec des aliments savoureux; de la viande rôtie et braisée, des fromages affinés et des pâtisseries sèches.

## Température de service

Pour l'apprécier pleinement, nous conseillons de déboucher la bouteille de préférence à l'avance et de servir le vin à une température de 18/20° C.



Azienda Vitivinicola Tiezzi

Montalcino Siena Italia T +39 0577 848187 info@tiezzivini.it