

Brunello di Montalcino Il Colle

Annata: 2010

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: sangiovese 100%

Alcol: 14%

Formato: 0.75l

Consumo ideale: 2015/2023

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Momento per degustarlo: Occasioni speciali , Ricorrenza da festeggiare

Giudizio di Tannico: 8/10

Tipologia: Rosso

Abbinamenti: Primi di terra, Selvaggina

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con sfumature granato. Un bouquet di fiori e vivide note di frutta rossa in confettura sono confermate all'assaggio. Sul finale note speziate, di tabacco e balsamiche lasciano il passo a ricordi di cuoio e note terziarie che rimangono in bocca grazie alla persistenza lunga.

ABBINAMENTI

Secondi piatti di carne e cacciagione. Pappardelle al sugo di cinghiale.

CANTINA

La famiglia Carli nel 1972 acquista una piccola proprietà agricola a Montalcino, in località "Il Colle al Marchese", da cui ha origine il nome dell'azienda. A occuparsene è il padre di Caterina,... [vai alla scheda della cantina](#)

NOTE

Grandissima è l'attenzione in vigna, ci si limita a trattamenti di rame e zolfo e in cantina non si utilizzano lieviti aggiunti, ma si attende la fermentazione spontanea con lieviti naturali. Il Brunello poi riposa per almeno quattro anni in botti di rovere da 30 o 50 quintali. Attentissime sono le potature ed i diradamenti portando la resa per ettaro a 40/50 quintali, ben al di sotto del limite di 70 imposto dal disciplinare. Un compagno ideale per i momenti conviviali.