



LA GERLA
di Alessandro Rossi

Brunello di Montalcino D.O.C.G. Aisna

DENOMINAZIONE: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

VITIGNO: Sangiovese

DESCRIZIONE GENERALE: La zona di produzione si trova in maggioranza nell'area di Castelnuovo dell'Abate e in parte a Canalicchio. I vigneti - impiantati tra il 1998 e il 2000 - hanno un terreno di tipo argilloso-calcareo, disposti ad un'altitudine di 350/400 slm. La resa per ettaro è di circa 65 quintali

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: L'uva viene raccolta manualmente e posta in cassette, successivamente selezionata sul tavolo di cernita in cantina. La fermentazione avviene in acciaio, la macerazione sulle bucce dura per circa 30 giorni a temperatura controllata

L'invecchiamento inizia in barriques in rovere francese da 5 e 25 hl e continua con un affinamento in bottiglia prima di essere portato sul mercato

VISTA: Colore rosso rubino tendente al granato

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,4

BOTTIGLIA: Bordolese da 600 gr

SERVIZIO: È consigliabile tenere la bottiglia verticale a temperatura ambiente almeno 36 ore prima, stapparla due ore prima e servirlo decantato in caraffa

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Carni rosse preferibilmente cacciagione



www.agbselezione.com



AGB SELEZIONE

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA