

# BERSAGLIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



SAFRA: 2018



Italia - Toscana - Montalcino (SI)



PRODUTOR: Azienda Agricola Martoccia



100% Sangiovese Grosso



## RECONHECIMENTOS:

95 PTS  
WE  
Wine  
Enthusiast

MERUM  
Italian  
Magazine

93  
PTS  
WS

96  
PTS  
D

MERUM – Italien Magazine

WS: Wine & Spiritis

D: Decanter

## VINIFICAÇÃO:

SAFRA 2018 SAFRA 2017 SAFRA 2016 SAFRA 2013

As uvas são desengaçadas e prensadas para serem fermentadas. O contato com as cascas ocorre por aproximadamente 30 dias. Logo após o mosto segue para os tanques de aço sob baixas temperaturas para seguir a fermentação malolática. Estagia 36 meses em *botti* de carvalho da Eslavônia onde uma parte também estagia em barris de carvalho francês e mais 8 meses em garrafa.

## CARACTERÍSTICAS:



Vermelho rubi granada e brilhante.



Aroma de cerejas, ameixas e especiarias.



Na boca é encorpado, com retrogosto frutado, especiado, persistente e fresco.



Acompanha carnes vermelhas grelhadas ou cozidas, carnes de caça, ragu de ossobuco e queijos envelhecidos.



Estagia 36 meses em

*botti* de carvalho da Eslavônia

e da França mais 8 meses em garrafa



18°C



14%



95 PTS  
WE  
Wine  
Enthusiast  
SAFRA 2018

IMPORTADORA  
**Italiamaís**  
VINHOS CUF CONECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI  
O CATÁLOGO  
COMPLETO

