



## PRODUTOR



MARTOCCIA



DOCG  
BRUNELLO DI  
MONTALCINO



ITÁLIA



MONTALCINO



2019

## CARACTERÍSTICAS



100% SANGIOVESE GROSSO



09 MESES EM BARRICAS DA ESLOVÊNIA E FRANÇA + 3  
MESES EM GARRAFA

## VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e prensadas para serem fermentadas. O contato com as cascas ocorre por aproximadamente 20 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 Eslovênia e da França seguindo por mais 8 meses em garrafa para a liberação ao mercado.

## SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



BISTECA ALLA  
FIORENTINA



QUEIJOS  
MATURADOS



RAVIOLI RECHEADO  
COM CARNE

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Visual:** Cor rubi profunda com reflexos granada.

**Aromas:** Intenso bouquet de frutas vermelhas maduras, como cereja e ameixa, com nuances de especiarias e leves toques de baunilha e tostado, provenientes da passagem em madeira.

**Paladar:** Encorpado e estruturado, com taninos firmes e bem integrados, equilibrados pela acidez. O final é longo, com persistência das notas frutadas e de madeira.

14 %

18 C°~21 C°

