

CARVAJALE

IL VINO	GRANDI VINI ITALIANI DA COLLEZIONE
Annate	2014 / 2016 / 2017
Denominazione	Brunello di Montalcino DOCG
Area di produzione	Montalcino – Regione Toscana
Tipo di bottiglia	Bordolese 750 ml
Tipo di uva	Sangiovese grosso 100%
Area di piantagione	Vigneti posti a Montalcino con esposizione Sud-ovest sono coltivati a cordone speronato, ad un altezza di 300 m s.l.m.
Composizione suolo	prevalentemente tufaceo e argilloso
Epoca di raccolta	alla fine di settembre
Vinificazione	Diraspatura, macerazione a temperatura controllata (28°C) per 20 giorni, fermentazione malolattica
Affinamento	Per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia
Caratteristiche	Cominciano ad emergere le qualità di un grande vino da invecchiamento. Piena espressione gusto-olfattiva in fase crescente
Gradazione	14,50% vol.
Acidità	5,40 g/l
Tonalità	Rosso rubino intenso
Percezioni olfattive	Note di marasca, frutti di bosco, prugne, spezie dolci, liquirizia, erbe officinali
Percezioni gustative	Sorso pieno, appagante, tannino vellutato
Finale	Lunga persistenza e grandissima eleganza



CURIOSITA' E STORIA

Il brand riunisce cinque linee di vini provenienti dalle zone più rinomate della Toscana, dei quali alcuni portano i nomi dei discendenti della famiglia Simoncelli. Questo prestigioso Brunello di Montalcino è dedicato a Carvajale, fratello del conte Antonio, Vescovo di Sovana nel 1535 e Castellano di Castel Sant'Angelo in Roma