

Brunello di Montalcino Bramante Docg 2014

Dalle migliori uve del Podere Sanlorenzo e dalla fusione perfetta tra territorio, vigna e cantina nasce Bramante, un Brunello di Montalcino di grande eleganza e intensità capace di esprimere al meglio, se stesso nel tempo. Vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata, viene successivamente invecchiato in botti di legno. Successivamente all'imbottigliamento viene lasciato riposare per altri 4 mesi prima della sua commercializzazione. Dopo cinque anni Bramante possiede una varietà di profumi e aromi di grande effetto dall'indissolubile connubio. Rosso granato cupo, generoso al naso ha profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. L'impatto gustativo è subito di estrema piacevolezza con una buona struttura e tannini di esemplare estrazione. Lungo il finale.

From the best grapes of the vineyards of Sanlorenzo and the perfect fusion of territory, vines, and cantina, is born Bramante, a grandly elegant Brunello di Montalcino with an intense capacity for expressing itself best over time. Vinified in steel vats at controlled temperatures, it is then aged in wooden barrels. After bottling it is allowed to rest for at least 4 months before being ready to be placed on the market. After five years Bramante's various perfumes and aromas have blended into a captivating medley. Dark garnet red, with a generous nose, it has aromas of dried flowers, spices, and ripe fruits. The impact on the palette is instantly extremely pleasant, with a good structure and tannins of exemplary extraction. It finishes long.



Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg 2014

Tipologia	Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Uvaggio	100% Sangiovese
Vendemmia	La vendemmia viene leggermente posticipata per riuscire a realizzare un vino molto fruttato e con una struttura importante. L'uva viene vendemmiata manualmente.
Vinificazione	In cantina, dopo una leggera pigiatura dei grappoli, viene effettuata la fermentazione per 18-22 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata dove subisce periodiche rimonte e delestage.
Affinamento	Il vino viene affinato insieme alle fecce leggere, in botti di media capacità in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Prima di essere messo in commercio subisce un ulteriore affinamento di 4 mesi in bottiglia.
Caratteristiche	Rosso granato cupo, generoso al naso con profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. Lungo nel finale.
Abbinamenti	Si sposa molto bene con selvaggina fiorentina, tagliata di manzo, pecorino stagionato.
Confezione	Bottiglia "bordolese nobile" (31,5x7,5cm - 1,3kg). Cartone da 6 bottiglie orizzontali (33x25x17cm - 7,8kg). Pallet euro 100 cartoni per 600 bottiglie
Produzione	Bottiglie 6600 da 0,75 lt e 100 da 1,5 lt



Wine Type	Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Grape type	100% Sangiovese
Harvest	The slightly late harvest of these grapes results in a very fruity wine with significant body. The grapes are harvested by hand..
Vinification	In the cantina, after a light pressing of the bunches, fermentation takes place for 18-22 days in steel vats at controlled temperatures, where the wine is subject to periodic pumping up and délastage.
Aging	The wine is refined together with the lees, in vats that have an average capacity of 5-35 hectolitres sothat an optimum equilibrium is achieved. Before being placed on the market the wine undergoes an ulterior 4-month refinement in the bottle..
Characteristics	Dark garnet red, with a generous nose, it has aromas of dried flowers, spices, and ripe fruits. It finishes long.
Combinations	A very good accompaniment for game, beef, and seasoned pecorino cheese.
Packaging	"Bordolose nobile" type bottles (31.5x7.5cm – 1.3kg). Horizontal cartons of 6 bottles (33x25x17cm – 7.8kg). "Euro" pallets of 100 cartons
Production	6600 bottles 0,75lt and 100 bottles 1,5 lt

SANLORENZO
VINO DI MONTALCINO

Sanlorenzo
Podere Sanlorenzo, 280 Montalcino (Si)
Tel e Fax +39 0577 832965 mobile +39 339 6070930
Www.poderesanlorenzo.net info@poderesanlorenzo.net