



BRACCALE ROSSO

IGT Toscana

TENUTA CASTELLO DI MONTEPÒ
JACOPO BIONDI SANTI

Um novo vinho de Jacopo Biondi Santi nasce da esplêndida e incontaminada terra do Castello di Montepò. Um equilíbrio perfeito entre a tradição de Sangiovese BBS11 e Merlot perfeitamente definido na Maremma.

AREA DE PRODUÇÃO:

Scansano (Grosseto)

COMPOSIÇÃO DO SOLO:

calcário de marga

EXPOSIÇÃO DAS VINHAS:

oeste, sudoeste

ALTITUDE:

entre 300 e 450 metros

COLHEITA:

meados de setembro Merlot e início de outubro Sangiovese

VINIFICAÇÃO:

separadamente para cada variedade de uva, com um período de permanência na casca de 10 dias e fermentação maloláctica complementar

ENVELHECIMENTO:

maturação em cubas de inox por 12 meses

UVAS:

Sangiovese grosso di Toscana BBS11 80%, Merlot 20%

Características organolépticas

COR:

rubi intenso com reflexos roxos

BOUQUET:

elegante e complexo, com aromas intensos de frutas vermelhas, especiarias e notas florais

SABOR:

a grande redondeza da Merlot combinada com a finesse da Sangiovese, confere uma persistência e ao mesmo tempo uma tancidade fora do comum

HARMONIZAÇÃO

GASTRONÔMICA:

pratos principais da cozinha toscana, pratos de carnes brancas e, às vezes, cozidos de peixe e caldeirada, queijos meia cura



CASTELLO DI MONTEPÒ