



Tiezzi

Montalcino

# Brunello di Montalcino docg "Vigna Soccorso"

## Viticulture

**Cépages:** Sangiovese (Brunello) 100%.

**Type de Conduite:** Conduite des vignes en gobelet;  
densité de plantation élevée.

**Altitude:** 500 mètres.

**Âge moyen des vignes:** 12 ans.

**Terrains:** Terrain limoneux/sablonneux, avec inclusions de pierres.  
Roches volcaniques et très petits cailloux.

**Exposition:** Sud-ouest.

**Notes:** Des traitements agronomiques soignés, des productions en petite quantité, des vendanges manuelles. Le vin Brunello di Montalcino est produit selon les méthodes traditionnelles; il est stabilisé de façon naturelle et n'est pas filtré au moment de la mise en bouteille.

## Fermentation

Fermentation pendant plus de 20 jours dans des cuves de chêne de Slavonie.

## Maturation

Maturation pendant 44 mois en fûts de chêne de dimensions 10/40-hl.

## Qualité organoleptique

**Robe:** Rouge grenat intense, brillante.

**Nez:** Vineux intense, caractéristique, arômes de marasque, vanille, groseille et café.

**Palais:** Tannique mais fin, élégant et délicat.

Notes de mûres, ample, long au palais et harmonieux.

## Accord mets-vins

À déguster avec des aliments savoureux; de la viande rôtie et braisée, des fromages affinés et des pâtisseries sèches.

## Température de service

Pour l'apprécier pleinement, nous conseillons de déboucher la bouteille de préférence à l'avance et de servir le vin à une température de 18/20° C.



Azienda Vitivinicola Tiezzi

Montalcino Siena Italia T +39 0577 848187 info@tiezzivini.it