



CELESTINO PECCI

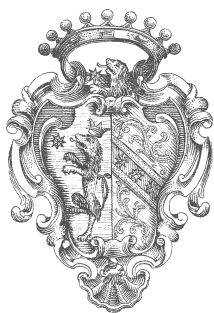
BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA 2019 VINTAGE



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO



CELESTINO PECCI

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA 2019 VINTAGE

Uve: Sangiovese in purezza

Terreno vitato:

Esposizione: Sud/Sud-Ovest Altitudine: 350 m s.l.m.

Tipologia: Terreno di medio impasto leggermente argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Resa media: 60 q per ettaro.

Vendemmia: Manuale in cassette.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica 28/30°C, 20 giorni di macerazione sulle bucce.

Maturazione: Affinamento in legno per 36/40 mesi in botti di legno di 10 e 35 hl.

Affinamento in bottiglia: Almeno 6 mesi.

Note degustative:

Rosso rubino piacevolmente tendente al granato; al naso è speziato, intenso e persistente, ottimamente integrato con il legno grande utilizzato per l'affinamento.

Vino molto armonico nel suo insieme, appare caldo, sapido e molto strutturato al palato.

Abbinamenti:

Tutto ciò che ricorda la cucina senese: dai picci col sugo, agli arrosti di selvaggina, passando per le grandi bistecche, fino ad arrivare ai formaggi ben stagionati.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Formati:

Bottiglia da 750 ml, magnum da 1.5 l e jeroboam da 3 l.

Packaging:

Astuccio singolo, cassetta di legno e cartone da 6 bottiglie.



Duemiladiciannove:

*L'andamento climatico ha permesso di raccogliere uve sane,
un'annata classica
che non manca di ricchezza e potenza.*

TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO