CECCHI



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2020

Note di vendemmia: l'annata 2020 è stata caratterizzata da scarse precipitazioni invernali e da una primavera mite, che ha favorito un regolare germogliamento a fine marzo e una fioritura regolare a fine maggio. L'estate, prevalentemente soleggiata e intervallata da piogge sporadiche, ha garantito una buona riserva idrica nei suoli. Il caldo di agosto ha accelerato la maturazione, mentre le piogge di fine mese e il successivo calo delle temperature hanno favorito un'ottimale escursione termica. Le uve sono giunte alla raccolta con un eccellente equilibrio tra zuccheri e acidità e un notevole potenziale aromatico.

Note di degustazione: ha un coloro rosso rubino con riflessi granato. Al naso fresche note agrumate di arancia sanguinella e prugna si uniscono a sensazioni balsamiche e di leggera tostatura. Al palato è armonioso e avvolgente.

Abbinamenti consigliati: eccellente se abbinato con piatti importanti e perfetto con ogni tipo di formaggio e carne.

Bottiglie prodotte: 30.000

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

Gradazione alcolica: 14,5 % vol