

Premiações

Fattoi Brunello di Montalcino 2019

Fattoi

2019

Itália

Toscana

Brunello di Montalcino DOCG

tinto

Sangiovese Grosso

13,5%

48 meses em barricas de carvalho

16 a 18 °C

2045

60 minutos

95 pts Wine Enthusiast | 95 pts Raffaele Vecchione | 95 pts Jeb Dunnuck | 95 pts James Suckling | 94 pts Wine Advocate | 94 pts Falstaff | 94 pts Kerin O'Keefe | 93 pts Fine Wine Guide | 93 pts Wine Alling | 93 pts Decanter Magazine | 93 pts Vinous | 92 pts John Fodera (Tuscan Vines) | 92 pts Piero Pardini (The Wolf Post) | 17,5 pts Jancis Robinson | 3 Bicchieri Gambero Rosso

TACA



A Azienda Fattori fica na parte sul de Montalcino, em um dos vales mais cênicos da região, onde os rios Ombrone e Orcia se encontram. São apenas 9 hectares de Sangiovese dedicados exclusivamente aos três vinhos da casa: Brunello di Montalcino, Brunello Riserva e Rosso di Montalcino. Após ano, a propriedade figura entre as mais bem avaliadas da denominação, sempre com ótimas pontuações da crítica para seus vinhos. O Brunello 2019 é resultado de uvas colhidas na primeira semana de outubro, que passaram por uma maceração longa, de cerca de 18 dias, em temperatura controlada. Depois da fermentação malolática, o vinho segue para uma extensa maturação de 4 anos, sendo 2 deles em carvalho.

INTENSIDADE	baixa		alta
DOÇURA	seco		doce
ACIDEZ	baixa		alta
TANINO	baixa		alta
CORPO	leve		encorpado
PERSISTÊNCIA	curta		longa
DESCRIÇÃO			



CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola

