BPF

Serving the best



Piccini Brunello di

PICCINI / ITALIA / TOSCANA
966043

Brunello di Montalcinon moninaisuus syntyy sen kypsytyksessä, jolloin viini saa rutkasti luonteikkuutta. Viini kypsyykin tammitynnyreissä vähintään 2 vuotta ja lepää vielä 6 kuukautta pulloissa ennen myyntiinlaskua. Ennen pullotusta viini säilytetään kontrolloidussa lämpötilassa ja se lasketaan myyntiin vähintään 5 vuotta sadonkorjuun jälkeen. Kokonaisuudessaan viini kypsyy 20 kuukautta 25 hehtaarin tammitynnyreissä ja 4 kuukautta barriques-tynnyreissä. Sen jälkeen sitä varastoidaan vielä 24 kuukautta ja viimeistellään 6 kuukautta pullossa ennen myyntiä. Viinitarha sijaitsee kalkkipitoisella maaperällä, jossa on mukana myös savea ja liuskekiveä. Tarhat sijaitsevat 350 metrin korkeudessa, jolloin köynnökset hyötyvät Maremman alueelta tulevista raikkaista merituulista. Rypäleet kerätään käsin myöhäissyksyllä, yleensä lokakuussa, kun ne ovat täydellisen kypsiä. Käyminen tapahtuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä 10-12 päivän ajan.

Piccini

Piccini on yksi Italian innovatiivisimmista viinitiloista. Chianti Classicon sydämessä sijaitseva Piccinin viinitalo on ollut saman suvun hallussa vuodesta 1882. Oranssista etiketistään tunnetun viinintuottajan menestys perustuu edellisten sukupolvien työn jatkamiseen, alkuperäisten rypälelajikkeiden ja niiden kasvuympäristön kunnioittamiseen sekä kunkin maaperän tyypillisten ominaisuuksien hyödyntämiseen. Piccinillä laatu korvaa aina määrän. Uutta kehitetään ja tulevaisuutta rakennetaan suvun arvoja ja viinialueiden perinteitä vaalien. Vaikka suvun koti on Chiantissa, ulottuvat viinitarhat Sisiliaan, Etnan rinteille saakka.

Luonnehdinta

Tanniininen, lakritsinen, kirsikkainen, elegantti, pehmeä.

Käyttösuositus

Viini on parhaimmillaan 18 asteisena tarjoiltuna sekä riistan ja kypsien juustojen kanssa.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
14,5 %
Pullokoko:
75 Senttilitra
Sokeria litrassa:
0,5 g/l

Rypäleet:
Sangiovese Grosso
Täyteläisyys:
Täyteläinen
Tanniinisuus:
Tanniininen