

Scheda con le indicazioni per lo smaltimento
 In osservanza a quanto previsto dal Decreto Legislativo 116 del 3 settembre 2020,
 anche chiamato "decreto rifiuti"

CARVAJALE

IL VINO	GRANDI VINI ITALIANI DA COLLEZIONE
Tipo di bottiglia	Bordolese 750 vetro verde scuro come da campione
Tappo	Sughero
Capsula	Polilaminato oro
Raccolta	Differenziata
Smaltimento	Verificare sempre le disposizioni del Comune di residenza
Annote	2014 / 2016 / 2017 / 2018
Denominazione	Brunello di Montalcino DOCG
Area di produzione	Montalcino – Regione Toscana
Tipo di bottiglia	Bordolese 750 ml
Tipo di uva	Sangiovese grosso 100%
Area di piantagione	Vigneti posti a Montalcino con esposizione Sud-ovest sono coltivati a cordone speronato, ad un altezza di 300 m s.l.m.
Composizione suolo	prevalentemente tufaceo e argilloso
Epoca di raccolta	alla fine di settembre
Vinificazione	Diraspatura, macerazione a temperatura controllata (28°C) per 20 giorni, fermentazione malolattica
Affinamento	Per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia
Caratteristiche	Cominciano ad emergere le qualità di un grande vino da invecchiamento. Piena espressione gusto-olfattiva in fase crescente
Gradazione	14,50% vol.
Acidità	5,40 g/l
Tonalità	Rosso rubino intenso
Percezioni olfattive	Note di marasca, frutti di bosco, prugne, spezie dolci, liquirizia, erbe officinali
Percezioni gustative	Sorso pieno, appagante, tannino vellutato
Finale	Lunga persistenza e grandissima eleganza



CURIOSITA' E STORIA

Il brand riunisce cinque linee di vini provenienti dalle zone più rinomate della Toscana, dei quali alcuni portano i nomi dei discendenti della famiglia Simoncelli. Questo prestigioso Brunello di Montalcino è dedicato a Carvajale, fratello del conte Antonio, Vescovo di Sovana nel 1535 e Castellano di Castel Sant'Angelo in Roma.