



VILLA AL CORTILE

MONTALCINO

Bagnata dal sole della Toscana, Villa al Cortile copre il versante meridionale di Montalcino. I suoi 12 ettari di vigneto corrono tra l'area di Montosoli e quella di Lavacchio. Da queste terre nasce un Brunello di Montalcino prelibato, che rammenta la sua terra d'origine in ogni goccia. Semplicità, equilibrio ed armonia sono i tre pilastri che regolano l'attività produttiva della tenuta, che da sempre antepone la qualità alla quantità; una filosofia che si traduce nell'esaltazione del Sangiovese.

Le carezze del sole al primo mattino sciolgono i freddi della notte, donando al frutto finezza e profondità. I vini di Villa al Cortile sono orgogliosi alfieri del loro territorio e manifestano in bottiglia tutte le particolarità di queste colline.

VILLA AL CORTILE

Brunello di Montalcino Riserva

DOCG

Il nostro Brunello di Montalcino Riserva è il risultato della migliore selezione delle botti d'annata, scelte per la loro eccellenza e per la loro capacità di riflettere le caratteristiche uniche del vitigno e dei suoi vigneti di origine.

AREA DI PRODUZIONE

Montalcino

UVAGGIO

100% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

5 anni di cui 36 mesi in botti di rovere da 25 - 50 hl.
Seguono 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Denso e concentrato, con note di prugna matura, lampone, tabacco e spezie. Il vino offre un colore granato con forza e tannini morbidi sul finale.

ABBINAMENTI

Il Brunello Riserva è un perfetto compagno per la carni rosse, affumicate, arrosto o grigliate. Ma il suo partner classico resta la bistecca alla fiorentina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



VILLA AL CORTILE

Brunello di Montalcino

DOCG

L'antica area di Montalcino marca i confini dell'eccellenza enologica italiana. Il Sangiovese di queste terre dona un vino auatico ed elegante, raffinato interprete di questo superbo spicchio di Toscana.

AREA DI PRODUZIONE

Montalcino

UVAGGIO

100% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

4 anni di cui 24 mesi in botti di rovere da 25 - 50 hl.
Seguono 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

L'intenso rosso rubino, velato da eleganti nuances granata, colora l'inconfondibile veste del Brunello. Il bouquet fruttato danza sui richiami di ciliegie, cesellati con reminiscenze di chiodi di garofano e liquirizia. Avvolge il palato con la sua geometrica trama tannica, spandendo in bocca un caldo abbraccio di more e lamponi.

ABBINAMENTI

Accompagna meravigliosamente la selvaggina da penna e da pelo, con succulenti contorni a base di funghi. Irresistibile con i tagliolini al tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



VILLA AL CORTILE

Rosso di Montalcino

DOC

Fratello minore del più celebre Brunello, il Rosso di Montalcino si esalta nei suoi toni freschi e vivaci, intessuti in una struttura vigorosa.

AREA DI PRODUZIONE

Montalcino

UVAGGIO

100% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino affronta un invecchiamento di 12 mesi, 6 dei quali avvengono in botti di quercia.

NOTE DEGUSTATIVE

Brilla nel calice, col suo limpido color rosso rubino. Il profumo intenso e persistente sboccia tra spiccate note di frutti rossi e tocchi di viola. Il sorso scorre morbido e sinuoso, tra echi di confettura di lampone. Vibrante e snello, delizia la beva fino all'ultimo sorso.

ABBINAMENTI

Il nostro Rosso di Montalcino, ha sia l'acidità per accompagnare piatti di pasta con pomodoro piccante e salse di carne che la ricchezza per completare vitello, maiale e manzo, grigliati o arrosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

