

[home](#) | [prodotti](#) | [produttori](#) | [agriturismo](#) | [visitare le terre di Siena](#) | [cultura e sapori](#)

[vino](#) | [olio](#) | [formaggi](#) | [pane e pasta](#) | [dolci](#) | [carne e salumi](#) | [cereali e legumi](#) | [frutta e verdura](#) | [erbe e spezie](#) | [funghi e tartufi](#) | [miele e conserve](#)

vino Nella provincia di Siena si producono ogni anno circa 750.000 ettolitri di vino, proveniente per la gran parte dalle dodici DOC e dalle cinque DOCG presenti nel senese. Si tratta di vini di qualità, a conferma dell'alta vocazione vitivinicola di questo territorio.

I **VITIGNI** della provincia di Siena

ALTA VALLE DELLA GREVE IGT

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

CHIANTI CLASSICO DOCG

CHIANTI COLLI SENESI DOCG

CHIANTI DOCG

COLLI DELL' ETRURIA CENTRALE DOC

COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE IGT

MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC

ORCIA DOC

ROSSO DI MONTALCINO DOC

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

SAN GIMIGNANO DOC

SANT' ANTIMO DOC

TOSCANA IGT

VAL D'ARBIA DOC

VAL DI CHIANA DOC

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOCG

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

VIN SANTO MONTEPULCIANO DOC

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

brunello di montalcino DOCG

Info

Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore granato vivace. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto con lunga persistenza aromatica. È un vino da invecchiamento e supera agevolmente i dieci anni di vita.

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Il Brunello si produce nel solo comune di Montalcino ed è tutelato dalla DOCG.

PRODUZIONE IN ATTO

OSSERVAZIONI SULLA TRADIZIONALITÀ, LA OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E LA PROTRAZIONE NEL TEMPO DELLE REGOLE

A Montalcino si è sempre coltivata la vite, come nel vicino Chianti. Ma solo alla fine del XIX secolo Ferruccio Biondi Santi, di ritorno dalle campagne garibaldine e dopo aver trovato i vigneti di famiglia aggrediti dall'oidio e dalla peronospora, decide di dedicarsi alle cure di un solo vitigno, il Sangiovese Grosso o Brunello. Nasce così, nel 1888, il primo Brunello. Da allora le tecniche di vinificazione hanno mantenuto una tradizionalità accentuata, pur aprendosi alle moderne tecniche enologiche. L'eleganza e il corpo armonico del vino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e composti quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Il Brunello è inoltre vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate, Parmigiano reggiano, pecorino toscano. Trova anche abbinamento ottimale con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse strutturate.

DESCRIZIONE DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE

Il Brunello di Montalcino è ottenuto dall'omonima uva (altrimenti detta Sangiovese Grosso), una varietà di Sangiovese che cresce nei dintorni della cittadina toscana di Montalcino. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino trascorre 4 anni di invecchiamento in botte (anche barrique francese, a seconda dei produttori). Ne esiste anche una Riserva.

MATERIALI, ATTREZZATURE E LOCALI UTILIZZATI PER LA PRODUZIONE:

- Tinaia
- Cantina



cerca prodotti

categoria

+

prodotto

+

marchi di qualità

+

area

+

comune

+

nome

VAI

news

dal 1/11/2006 al 31/12/2007
DEGUSTAZIONI AD ARTE /
LABORATORI SENSORIALI

IL MARZOLINO



Tutte le news

- Vasche per la fermentazione
- Botti di rovere
- Bottiglie tipo bordolese
- Tappo di sughero

Marchio di Qualità: DOCG

Indirizzo del Consorzio:

<http://www.consorziobrunellodimontalcino.it>

[LISTA PRODUTTORI](#)

[STAMPA](#)

[mappa del sito](#) | [credits](#)

©2005-2006 - APT Siena - APT Chianciano Terme Val di Chiana