



Brunello di Montalcino DOCG

24 mesi in botti di rovere da 25- 60 q.li., altri due anni di affinamento sono svolti in acciaio inox ed in bottiglia. Il colore del Brunello di Montalcino Camigliano, è rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso si presenta molto ricco e complesso, con aromi di piccola frutta rossa e sentori balsamici, impreziosito da note speziate. Al palato appare potente ed elegante, con notevolissima persistenza aromatica.

Indicazioni:

Grande vino, dai profumi intensi e dai tannini equilibrati, che sa esprimere tutte le caratteristiche del terroir per la qualità e tipicità, sia nella selezione dei cloni, che nella scelta dei terreni meglio esposti e soleggiati. Un vino di classe che promette un'evoluzione interessante e prolungata nel tempo. Si consiglia nelle occasioni importanti, per festeggiare una persona cara o un ospite di riguardo.
(Domenica)

Abbinamenti:

Arrosti, cacciagione, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	100% Brunello di Montalcino (selezioni clonali di Sangiovese)
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Brunello di Montalcino DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento oltre 10 anni
Temperatura di servizio:	18 °C nel Calice
Premi e riconoscimenti:	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010 5 GRAPPOLI; BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 93 POINTS Wine Spectator

