



Brunello di Montalcino DOCG

Rubino profondo che cede il passo a lievi sfumature granato sul bordo. Apertura con note fruttate di prugna e mora di rovo, floreali di viola, segue la spezia elegante e fresca, coriandolo, noce moscata e ginepro, vino complesso. Al palato, grande struttura, tannini vellutati, armonico e persistente, finale che riprende e vivacizza i profumi, aggiungendo una nota finale di cacao. 3 anni in botti di rovere di Slavonia con capacità massima di 60 hl. Affinamento in bottiglia minimo di 6 mesi.

Abbinamenti:

Piatti importanti di cacciagione, selvaggina da pelo, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	100% Sangiovese Grosso
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Brunello di Montalcino DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento 15 / 20 anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.
Premi e riconoscimenti:	3 Bicchieri Gamberorosso 2021; James Suckling 94 punti; Wine Spectator 94 punti; per l'annata 2015

