



Brunello di Montalcino DOCG

Scheda Tecnica

VITIGNO: SANGIOVESE GROSSO

VENDEMMIA: SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

AFFINAMENTO: CIRCA 48 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso importante.

Temperatura di 16/18°

Abbinamenti: carni arrosto o alla griglia, pâté di selvaggina e formaggi stagionati.

Longevità eccellente, oltre i 10 anni.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso granato.

Profumo: ricco e avvolgente con note di sottobosco e spezie.

Gusto: molto intenso, complesso, di muschio, sottobosco, prugna matura e liquirizia accompagnati a tannini pieni, eleganti e rotondi con retrogusto caldo e buona freschezza.