



BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.

VITIGNO:

Sangiovese grosso 100%.

INVECCHIAMENTO: Almeno 5 anni di cui 3 in botti di rovere.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Tipico con sentori di frutta matura.

SAPORE: Elegante ed armonioso, con leggera tannicità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C.

ABBINAMENTI:

Selvaggina nobile, piatti elaborati, formaggi stagionati.

ALTITUDE:

400 meters above sea level.

GRAPES:

Sangiovese grosso 100%.

AGING:

Total of a least 5 years, 3 of which are in oak casks.

COLOR: *Intense ruby red.*

BOUQUET: *Rich and elegant with hints of mature fruit.*

TASTE: *Elegant and very harmonious, slightly tannic with character.*

SERVING TEMPERATURE: 18-20° C. (65-68° F.).

FOODS: *Wild game. Steaks, grilled or roasted red meats, aged cheeses.*

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....
.....