

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



GRAPES

100 % Sangiovese Grosso (Brunello)

VINIFICATION

Vinified 4 years in traditional oak barrels followed by a minimum of 6 months ageing in the bottles.

ALCOHOL 15% Vol.

TASTING NOTES

Intense, bright garnet red, with orange hues. Penetrating, broad bouquet, with memories of cherry, blueberry, currant, hints of spice and bitter almond. Taste dry, warm, balanced, ample, persistent.

SERVING TEMPERATURE 18°C.

We recommend opening the bottle 1-2 hours before consumption.

PAIRINGS

Grilled meat, spit-roasted, roast, game, braised meat, mature cheese.

BOTTLE 750 ml

UVAGGIO

100 % Sangiovese Grosso (Brunello)

VINIFICAZIONE

Vinificato 4 anni in botti di rovere tradizionali, seguito da un affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO 15% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso granato intenso e brillante, con riflessi aranciati. Bouquet penetrante e ampio, con ricordi di ciliegia, mirtillo, ribes, note di spezie e mandorla amara. Sapore asciutto, caldo, equilibrato, ampio, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C.

Si consiglia di aprire la bottiglia 1-2 ore prima del consumo.

ABBINAMENTI

Carne alla griglia, allo spiedo, arrosto, selvaggina, brasati, formaggi stagionati.

BOTTIGLIA 750 ml