

Brunello di Montalcino

par Padelletti



Information technique

- Vin rouge, Montalcino, Toscane, Italie
- DOCG, Brunello di Montalcino
- Millésime 2011
- Producteur: Azienda Agraria Padelletti
- Cépage: 100% Sangiovese Grosso
- Taux d'alcool 14.5%
- Vendange manuelle
- Fermentation en réservoir de ciment
- Élevage de 2 ans en fut de chêne de la Slovénie
- Élevage en bouteille d'au moins 1 an
- Rendement de 45 HL/HA
- Potentiel de garde de 15 ans
- Servir entre 16 et 18 deg C

Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge corsé haut de gamme offrant une grande complexité aromatique et gustative, idéal avec des viandes rouges, gibiers et fromages moyens à forts.

Note de dégustation

Vin rouge d'un rubis intense aux reflets orangés, il dégage un magnifique bouquet de fruits mûrs, de café et d'épices. En bouche il offre une grande complexité, une superbe structure tanique et une élégante persistance gustative.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

514.791.4263

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier