

Brunello di Montalcino

DOCG, Brunello di Montalcino
par Capanna di Cencioni



Vin rouge, Montalcino, Toscane, Italie
Aromatique et charnu

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

Caractéristiques

- Macération des peaux pendant 25-30 jours
- Fermentation en tonneaux de chêne
- Élevage en tonneaux de 10 à 32 HL durant 34-38 mois
- Élevage en bouteille durant au moins 6 mois

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis intense aux reflets grenats
- **Nez:** bouquet persistant aux arômes de fruits rouges, de vanille et d'épices
- **Bouche:** grande complexité, superbe structure tannique et une élégante persistance gustative



100% vieilles vignes
Sangiovese Grosso



Argile



20-30 ans



18-20°C



14.5%



Viande rouge | Gibier
Fromage moyen à fort

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com