

Brunello di Montalcino "Nicco"

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 les viandes rouges, les gibiers et les fromages moyens à forts.

Caractéristiques

- Cuvée: Nicco
- Vendanges à la main
- Macération des peaux pendant 40 jours
- Élevage de 38 mois en grands fûts de chêne de Slavonie

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis intense aux reflets grenats
- **Nez:** bouquet de fruits noirs et de bleuet, accompagné d'herbes méditerranéennes
- **Bouche:** frais, notes de baies, touches terreuses et sauvages, tannins persistants et savoureux



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