

# Brunello di Montalcino

par Capanna



## Information technique

- Vin rouge, Montalcino, Toscane, Italie
- DOCG, Brunello di Montalcino
- Millésime 2015
- Producteur: Capanna di Cencioni
- Cépage: 100% vieilles vignes de Sangiovese Grosso
- Taux d'alcool 14.5%
- Macération des peaux 25-30 jours
- Fermentation en tonneaux de chênes de Slovénie
- Élevage en tonneaux de 10 à 32 HL pour 34-38 mois
- Élevage en bouteille d'au moins 6 mois
- Production de 22 492 bouteilles et 457 Magnums
- Potentiel de garde entre 20 et 30 ans
- Servir entre 18 et 20 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 grenats, dégageant un délicat bouquet de fruits rouges, de vanille 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](mailto:info@grandcellier.com)

438.408.6930

[fb.com/GrandCellier](https://fb.com/GrandCellier) - @GrandCellier