

# Brunello di Montalcino


DOCG, Brunello di Montalcino  
par Armilla



**Vin rouge, Montalcino, Toscane, Italie**  
Aromatique et charnu

Vin haut de gamme corsé, d'une belle complexité aromatique et gustative, idéal avec des viandes goûteuses et des fromages moyens à forts.

## Caractéristiques

-  Agriculture biologique
- Fermentation et macération en cuve d'acier inoxydable pendant 2 semaines
- Élevage en barrique de chêne pendant 28 mois
- Vieillessement en bouteille durant 10 mois

## Notes de dégustation

- **Robe:** rouge profond aux reflets grenats
- **Nez:** fruits rouges et notes subtiles d'herbes, de tabac et de cuir
- **Bouche:** élégant, présente des tannins bien mûrs et des notes de cerises mûres, sa finale est longue en bouche



100% Sangiovese



Argile et calcaire



20 ans



16-18°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