



Code n/d
Format 750 ml

Produit	<i>Brunello di Montalcino</i>
Producteur	<i>Belpoggio</i>
Appellation d'origine	Brunello di Montalcino
Désignation Réglementée	<i>DOCG - Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie</i>
Cépage	<i>100% Sangiovese grosso</i>
Vinification	<i>Méthode traditionnelle avec 15 à 20 jours de macération à température contrôlée. Suivi de 36 mois en fûts de chêne de 30 hl et de 6 à 9 mois de vieillissement en bouteille. Vin de garde.</i>

Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge rubis intense avec des reflets grenat qui s'accroissent avec l'âge*
- ◆ *Le nez est intense, avec une belle structure.*
- ◆ *En bouche, il offre une extraordinaire complexité, rondeur, des tannins parfumés & équilibrés et sa finale est persistante.*

Suggestions d'accords

Idéal avec les viandes rouges, le gibier et les fromages affinés

Teneur en sucre n/d g/L Taux d'alcool 14% Statut IP