



Paradiso  
di Cacuci



ITALIE  
Toscane  
(Montalcino)



Produit	<b>Brunello Di Montalcino</b>
Producteur	Paradiso di Cacuci
Appellation d'origine	Brunello di Montalcino
Désignation règlementée	DOCG - Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie
Cépage	100% Sangiovese Grosso
Vinification	Macération pelliculaire 10 à 15 jours à la fin de la fermentation alcoolique.
	Vieillessement 36 mois en fûts de chêne et au moins 6 mois en bouteille

#### Notes de dégustation

- ◆ Rouge rubis
  - ◆ Le nez offre des arômes de fruits noirs, de tabac avec des notes de vanille
  - ◆ En bouche, il est gras, structuré, boisé & harmonieux, particulièrement élégant avec une finale persistante.
- Bonne capacité de vieillissement.

#### Suggestions d'accords

*Se marie bien avec le bœuf et la venaison*

Code n/d  
Format 750 ml

Teneur en sucre n/d g/L Taux d'alcool 14,5% Statut IP