



Code n/d
Format 750 ml

Produit	Brunello Di Montalcino
Producteur	<i>Molino Sant'Antimo</i>
Appellation d'origine	Brunello di Montalcino
Désignation réglementée	DOCG - Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie
Cépage	100% Sangiovese Grosso
Vinification	<i>Égrappage et pressurage doux, 7 jours de fermentation alcoolique en cuve inox, Macération pelliculaire 10 à 15 jours à la fin de la fermentation alcoolique. Vieillessement 36 mois en fûts de chêne de 60HL et 6 mois en bouteille.</i>

Notes de dégustation

- ◆ *Rouge rubis*
- ◆ *Le nez offre des arômes de fruits noirs, de cèdre, terreux, chêne, tabac et balsamique.*
- ◆ *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

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