



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

Notes de dégustation

- ◆ *Robe*
- ◆ *Le nez offre des parfums aux arômes terreux de cuir, de truffe, de prune mûre, de fleurs bleues et d'épices exotiques,*
- ◆ *En bouche, il est corsé avec des tannins à grain fins, et offre des arômes de cerise noire séchée, de sauge, de clou de gi-*

Accords

Se marie bien avec le boeuf et agneau.

Code *n/d*
Format *750 ml*

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