



★★★★☆ (15)

Brunello di Montalcino DOCG

Italie, Montalcino, Toscane

Robe rubis vif aux reflets grenat. Nez complexe aux arômes prononcés de mûres, de framboises, de baies sauvages et un soupçon d'épices douces. Bouche pleine aux tanins mûrs. Finale très persistante.



Sangiovese



16-18 °C



5-15 ans

Mets appropriés

gibier, grillades, mets aux champignons, risotto, viande blanche

Profil du vin

Acidité



Sucrosité



Intensité



Elevage



Tanins





Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm

Brunello di Montalcino DOCG - 2017

 Sangiovese

°C 16-18 °C

 5-15 ans

Mets appropriés

gibier, grillades, mets
aux champignons,
risotto, viande blanche