




★★★★☆ (15)


Brunello di Montalcino DOCG

Italia, Montalcino, Toscana

Rosso rubino brillante con riflessi granati. Complesso e stratificato al naso, con pronunciati aromi di bacche mature e un sentore di spezie dolci. Pieno al palato, con tannini maturi e finale molto persistente.

 Sangiovese

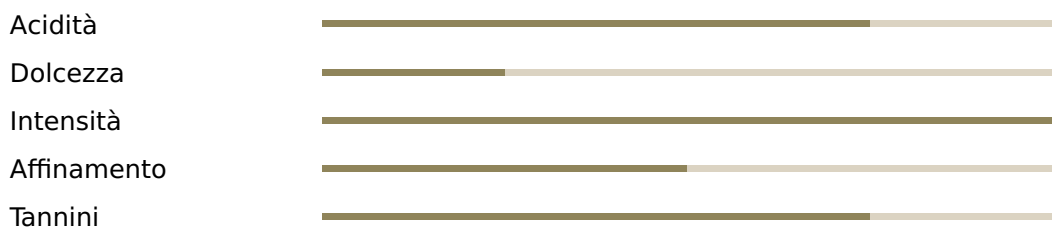
 16-18 °C

 5-15 anni

Abbinamento gastronomico

cacciagione, carne bianca, grigliate, piatti a base di funghi, risotto

Profilo del vino




Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare

Formato: A7 - 74 × 105 mm

Brunello di Montalcino DOCG - 2017

 Sangiovese

°C 16-18 °C

 5-15 anni

Abbinamento gastronomico

cacciagione, carne
bianca, grigliate, piatti
a base di funghi, risotto