

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG



Uvaggio:

100% Sangiovese.

Affinamento:

minimo 24 mesi in botti di rovere da 10 hl a 36 hl e successivi 4 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

colore rosso scuro intenso e brillante. L'olfatto rivela note di ribes rosso con tocchi di chinotto e iris. La sensazione al palato è croccante con tannini sapidi ed un ritorno fruttato-agrumato sul finale.

Temperatura di servizio:

16/18° C.