

BRUNELLO DI MONTALCINO

D.O.C.G. 2021



DESCRIZIONE

Produttore: Azienda Agricola Martoccia

Area di produzione: Montalcino (SI)

Colore: Rosso rubino brillante tendente al granato

Vitigno: 100% Sangiovese

Gradazione alcolica: 14,5%

Affinamento: Fino a 36 mesi in botte di rovere di Slavonia ed una parte in barrique di rovere francese. Fino a 8 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: E' un rosso da lungo invecchiamento e di straordinaria eleganza e concentrazione. Bouquet di ciliegia, prugna e spezie. Corposo, con vivece acidità e sapore di frutta rossa . Retrogusto lungo e fresco. Vino dal lungo potenziale di invecchiamento.

Temperatura di servizio: 18°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Ideale con carne rossa grigliata o in umido , selvaggina, formaggi di lunga stagionatura