Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2018

DESCRIZIONE

Produttore: Marchesato degli Aleramici

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Area di produzione: Montalcino (SI)

Colore: Rubino intenso tendente al granato brillante

Vitigno: 100% Sangiovese

Gradazione alcolica: 14%

Affinamento: minimo 24 mesi in botti di rovere e 4 in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Dal sapore asciutto, caldo, un po' tannico, raffinato ed aromatico, di grande struttura e di notevole persistenza aromatica. Anche il profumo intensificandosi con gli anni si esprime, in forme complesse e variegate, dalle spezie ai legni, dal tabacco ai frutti dibosco.

Temperatura di servizio: 18 – 20°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Piatti di carne importanti, arrosti di selvaggina e carne alla brace, formaggi saporiti quali parmigiano reggiano, pecorino toscano. Si abbina anche in modo ottimale con molti piatti di carne della cucina internazionale