

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2021 BIOLOGICO “Campaperi”



DESCRIZIONE

Produttore: Il Valentiano

Area di produzione: Montalcino (SI)

Colore: Rosso rubino brillante

Vitigno: 100% Sangiovese

Gradazione alcolica: 14,5%

Affinamento: Fino a 36 mesi in legno, ulteriori 8 in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: naso speziato di pepe nero, mora ricca, con leggera nota di amarena. In bocca fruttato e morbido, abbastanza piccante, mostra una bella speziatura, media lunghezza, potente sul finale.

Temperatura di servizio: 18°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: primi e secondi strutturati a base di carne, carne rossa in umido, brasata, selvaggina, formaggi di lunga stagionatura