

Brunello di Montalcino D.O.C. 2018



DESCRIZIONE

Produttore: Fossacolle

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.

Area di produzione: Montalcino (SI)

Colore: Rubino intenso

Vitigno: 100% Sangiovese grosso

Gradazione alcolica: 14,5%

Affinamento: Minimo 24 mesi in botti di rovere francese, di Slavonia e in barriques, almeno 4 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Esprime un delicato bicchiere, ove gli aromi di frutti maturi vengono sostenuti nel palato da una grande corposità. Notevoli sono i tannini, di consistenza morbida e tessitura untuosa, molto longevo. Di ottimo equilibrio, con l'affinamento in bottiglia questo vino promette l'incremento del suo bouquet già adesso elegante e complesso

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Carni Rosse e cacciagione accompagnati eventualmente da funghi e tartufo, formaggi stagionati