

Scheda Tecnica
Brunello di Montalcino 2016- 31 anni DOCG

Uve: 100% sangiovese



Vinificazione: in acciaio

Maturazione: 36 mesi in botti di rovere da 15 e 20 hl (Rovere di Slavonia)

Grado alcolico: 14,5 % Vol.

Temp. di Servizio: 18 °C

Colore: limpido, rosso rubino con riflessi granata

Profumo: floreale e fruttato, particolarmente in evidenza il sentore di marasca e viola ; con note di cuoio e liquirizia.

Sapore: è un vino di grande struttura, tannico, intenso e di buona persistenza. E' elegante e fine, ben bilanciato tra morbidezza e tannicità. Molto fresco sia al naso che al palato adatto alle lunghe conservazioni.

Abbinamento: carni rosse e cacciagione.

TOT. bottiglie prodotte : 3.066