

BRUNELLO DI MONTALCINO 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

