

BRUNELLO DI MONTALCIANO 750 ML



PROPIEDADES

Tipo de vino: Tinto.

País: Italia.

Región: Brunello Di Montalcino DOC.

Variedades: 100% Sangiovese (Brunello).

Grado de alcohol: 14%.

Reposo: 4 años en barrica de roble de Eslovenia y Allier..

Temperatura de servicio: 16 a 18°C.

Tipo de suelo: Arcilla, Caliza, Arena, Piedra (Galestro).

Presentación: 750 ml.

PRECIO \$ 1,169.89

COLOR

Rojo rubí con reflejos granates.

AROMA

Aromas a cerezas negras, balsámico y tostado ligero de la barrica.

CUERPO

Buena combinación de potencia y elegancia. La estructura tánica esta presente, llena y una vida acidez, sensación de fineza con un retrogusto ponente, largo y afrutado.

MARIDAJE

Se recomienda con platillos de carnes y algunos platillos de caza, quesos fuertes.