



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.



Uve: Brunello (Sangiovese grosso).

Maturazione: In botti di rovere e barriques per 4 anni.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con sfumature di granato. Il profumo è lievemente etereo di grande intensità, sapore asciutto, caldo e robusto.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 18/20° C stappare due ore prima di servirlo.

Abbinamenti: Grande vino da arrostiti nobili, carni pregiate, formaggi secchi, forti e saporiti.



Grapes: Brunello (Sangiovese grosso).

Ageing: In oak casks and barrels for 4 years.

Refinement in bottles: 12 months.

Organoleptic characteristics: Deep intense ruby red with tones of smoked garnet. Perfume, slightly ethereal with great intensity, dry, warm and robust.

Alcohol: 14% Vol.

Serving temperature: 18/20° C open two hour before serving.

Accompaniments: Roasts, roast game, strong cheeses.



Trauben: Brunello (grosse Sangiovese).

Reifung: 4 Jahre in Eichenfässern und "barriques".

Verfeinerung in Flaschen: 12 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Rubinrote Farbe mit granatfarbenen Reflexen. Das Bouquet ist leicht ätherisch und sehr intensiv, der Geschmack trocken, warm und robust.

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Serviertemperatur: 18/20° C Flasche zwei Stunden vor dem Servieren öffnen.

Serviervorschlag: Der Brunello ist ein grosser Wein zu edlen Braten, Qualitätsfleisch, trockenem, kräftigen und würzigem Käse.

