



Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Le Brunello dans sa plus belle expression

Description:

La famille Fuligni possède à Montalcino environ 12 hectares de vignes de première qualité, situées entre 380 et 450 mètres d'altitude. Ces parcelles bénéficient d'un ensoleillement optimal, d'une bonne aération et d'une orientation nord-est.

Profil aromatique:

Rouge rubis moyen, nuances grenat. Le nez toscan d'une grande subtilité rappelle les cerises et les groseilles rouges, avec de tendres nuances toastées et de discrètes épices. Beaucoup d'élégance et de puissance dans la bouche où les notes de fruits rouges alternent avec une fraîcheur agréable, très présente sans être envahissante, sur un soupçon de caramel et de chocolat au lait, finale très longue et précise.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Montalcino

Élevage: 24 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 1281620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Herkunft:	Italie
Notation:	Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.