



Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta La Fuga, Ambrogio & Giovanni Folonari

Description:

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Montalcino
Producteur:	Ambrogio & Giovanni Folonari
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Sangiovese
N° article:	1459120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta La Fuga
Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft: Italie
Notation: Wine Enthusiast 94/100, Decanter 90/100,
Falstaff 92/100, James Suckling 91/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.