



Brunello di Montalcino DOCG

Donatella Cinelli Colombini

Un Brunello élégant à la signature féminine

Description:

Ce Brunello di Montalcino allie la profondeur classique des grands Sangiovese à une remarquable finesse. Les raisins proviennent des coteaux nord de Montalcino, un terroir plus froid qui, à la faveur du changement climatique, produit aujourd'hui des vins pleins de fraîcheur et de fruit. L'équipe d'oenologues, exclusivement féminine, privilégie la finesse à l'opulence: le vin est élevé uniquement dans des foudres de chêne français, puis en bouteille pendant une longue période. Il en résulte un Brunello à l'équilibre admirable et à l'élégance intemporelle. Un vin qui séduit dès sa jeunesse et continue de se bonifier au fil des ans.

Profil aromatique:

Rubinrote Robe mit granatfarbenen Akzenten. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen und Himbeeren, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze, auch etwas Orangenschale ist auszumachen. Eine komplexe und dichte Frucht offenbart sich am Gaumen, getragen von viel roter Frucht, fein strukturiert und explosiv zugleich, eine bezaubernde Tiefe zeigend; die feinwürzigen Noten werden unterstützt durch Caramelnoten und Vanille und eine passende Frische; sehr langer und charakterstarker Abgang mit balsamischen Noten.

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

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 1462421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Donatella Cinelli Colombini

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 93/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.