



2016 Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Vigna Le Macchiarelle, Fanti

Note de dégustation:

Baldassare Fanti s'occupe de ses vignobles et de ses oliveraies avec un grand dévouement. Il jouit d'un grand prestige en tant que président du consortium pour le Brunello et le Rosso di Montalcino. Conseillé par l'œnologue Stefano Chioccioli, il améliore petit à petit ses vignes et remplace systématiquement dans sa cave les anciens grands fûts par des tonneaux (fûts de chêne de 350 litres) et des barriques.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Montalcino
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Sangiovese grosso
Référence:	1345016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Vigna Le Macchiarelle
Fanti

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Sangiovese grosso
Apogée:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.