



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Vallocchio, Fanti

Note de dégustation:

Le Brunello "Vallocchio" est une nouveauté dans le portefeuille de Fanti. Les raisins proviennent du cœur du domaine, au sud-est, dans une sous-zone de Castelnuovo d'Abate. Le vin présente une belle couleur rouge grenat, le bouquet envoûte avec des notes cordiales de fruits mûrs, de cuir, de figues et d'épices. Il est masculin, complexe et intense et présente une ampleur étonnamment douce au palais.

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:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	Sangiovese grosso
Référence:	1345118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Vallocchio
Fanti

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Sangiovese grosso
Apogée:	jusqu'en 2037
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.