



2019 Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Eredi Fuligni

Un Brunello unique

Description:

"Il s'agit d'une création unique et d'un vin très précieux. C'est l'un des vins les plus remarquables de l'année". The Wine Advocate

Note de dégustation:

Jeune, d'un rouge rubis éclatant, le nez présente des arômes complexes de cerises noires, d'herbes des bois, d'épices nobles, de menthe et de bois de cèdre. La bouche est élégante et raffinée, à nouveau remarquablement profonde et mystique.

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:	Eredi Fuligni
Notation(s):	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Parker 95/100
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1281719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Eredi Fuligni

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Parker 95/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 36 Mois en Foudre
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 décanter.