



Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Il Brunello al suo meglio

Descrizione:

La famiglia Fuligni possiede circa 12 ettari di vigneti di alta qualità a Montalcino, situati tra i 380 e i 450 metri sul livello del mare. Questi appezzamenti beneficiano di un'ottima insolazione, di una buona ventilazione e di un'esposizione a nord-est.

Profilo aromatico:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Il naso toscano, molto sottile, ricorda la ciliegia e il ribes rosso, con note di tostatura e spezie discrete. Molto elegante e potente al palato, dove le note di frutta rossa si alternano a una piacevole freschezza, molto presente senza essere preponderante, con una nota di caramello e cioccolato al latte, e un finale molto lungo e preciso.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montalcino

Allevamento: 24 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1281620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.