



Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta La Fuga, Ambrogio & Giovanni Folonari

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montalcino

Produttore: Ambrogio & Giovanni Folonari

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1459120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta La Fuga
Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft: Italia
Valutazioni: Wine Enthusiast 94/100, Decanter 90/100,
Falstaff 92/100, James Suckling 91/100
Varietà d'uva: 100% Sangiovese
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.