



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Donatella Cinelli Colombini

Un Brunello elegante dal tocco femminile

Descrizione:

Questo Brunello di Montalcino unisce la classica profondità dei grandi Sangiovese a uno stile straordinariamente raffinato. Le uve provengono dal versante nord più fresco di Montalcino – un appezzamento che oggi beneficia in modo particolare dei cambiamenti climatici e produce vini caratterizzati da freschezza e precisione fruttata. Per quanto riguarda l'affinamento, il team di enologhe punta sulla finezza piuttosto che sull'opulenza: il vino matura esclusivamente in grandi botti di rovere francese e successivamente a lungo in bottiglia. Il risultato è un Brunello di notevole armonia ed eleganza senza tempo – un vino che affascina già da giovane e allo stesso tempo acquista classe nel corso di molti anni.

Profilo aromatico:

Veste rosso rubino con accenti granati. Un naso invitante e aperto di prugne e lamponi ben maturi, che si sviluppa gradualmente nel bicchiere, completato da una dolce speziatura e da una nota di buccia d'arancia. Al palato si rivela un frutto complesso e denso, trasportato da molti frutti rossi, finemente strutturato ed esplosivo allo stesso tempo, mostrando un'incantevole profondità; le fini note speziate sono supportate da note di caramello e vaniglia e da una freschezza corrispondente; finale molto lungo e di carattere con note balsamiche.

Abbinamenti:

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

Denominazione: Montalcino

Produzione: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: fino al 2037

Uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1462421

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Donatella Cinelli Colombini

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Parker 93/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 92/100, Score 19/20

Uva: 100% Sangiovese

Maturità di degustazione: 2037

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Produzione: 24 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 14.0%

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.