



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Tenuta La Fuga, Ambrogio & Giovanni Folonari

Brunello delle alture di Montalcino

Descrizione:

Con il Brunello di Montalcino La Fuga, questa cantina boutique dimostra in modo impressionante come eleganza e forza si fondano in un insieme armonioso. Su soli dieci ettari di vigneto, il team guidato da Raffaele Orlandini si dedica con la massima cura a ogni singolo appezzamento. I vigneti situati in quota consentono un lungo periodo di maturazione e conferiscono al Sangiovese una freschezza e una precisione straordinarie. Dopo un'accurata selezione e un affinamento classico, nasce un Brunello di impressionante profondità e finezza borgognona. Aromi di ciliegie mature, violette e frutti di bosco scuri si uniscono a delicate note speziate e tannini setosi. Potente e al tempo stesso straordinariamente elegante, questo Brunello si presenta con grande equilibrio, un lungo retrogusto e un eccellente potenziale di invecchiamento: un'autentica espressione dell'unicità del terroir di Montalcino.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

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

Denominazione: Montalcino

Produttore: Ambrogio & Giovanni Folonari

Produzione: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1459121

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta La Fuga
Ambrogio & Giovanni Folonari

Paese di origine: Italia
Valutazioni: James Suckling 92/100, Falstaff 92/100
Uva: 100% Sangiovese
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.5%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.