



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Eredi Fuligni

Un Brunello unique

Beschreibung:

"È una creazione unica e un vino molto prezioso. È uno dei vini più notevoli dell'anno".
L'Avvocato del Vino

Degustationsnotiz:

Giovane, rosso rubino brillante, al naso presenta aromi complessi di ciliegie nere, erbe di bosco, spezie nobili, menta e legno di cedro. Il palato è elegante e raffinato, ancora una volta straordinariamente profondo e mistico.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montal

Produsent: Eredi Fuligni

Allevamento: 30 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1281716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Eredi Fuligni

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Decanter 98/100, J. Robinson 18/20, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 99/100, Wine Spectator 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.