



Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Vigna Le Macchiarelle, Fanti

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Baldassare Fanti cura i suoi vigneti e oliveti con grande dedizione. Gode di grande prestigio come presidente del Consorzio del Brunello e del Rosso di Montalcino. Con la consulenza dell'enologo Stefano Chioccioli, sta gradualmente migliorando i suoi vigneti e sostituendo sistematicamente le vecchie botti grandi della sua cantina con tonneaux (botti di rovere da 350 litri) e barriques.

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: Fanti

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: Sangiovese grosso

Artikelnummer: 1345016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Vigna Le Macchiarelle
Fanti

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	Sangiovese grosso
Da bere:	da subito fino al 2035
Vol. alcolici:	15.0%
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.