



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Il Brunello al suo massimo splendore

Descrizione del vino:

La famiglia Fuligni possiede circa 12 ettari di vigneti di prima classe a Montalcino, situati ad un'altitudine compresa tra i 380 e i 450 metri. Questi siti sono esposti in modo ottimale al sole, ben ventilati ed esposti a nord-est.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Il naso toscano, molto sottile, ricorda la ciliegia e il ribes rosso, con note di tostatura e spezie discrete. Molto elegante e potente al palato, dove le note di frutta rossa si alternano a una piacevole freschezza, molto presente senza essere preponderante, con una nota di caramello e cioccolato al latte, e un finale molto lungo e preciso.

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Eredi Fuligni
Valutazioni:	Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1281618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Origine:	Italia
Valutazioni:	Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.