



2016 Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Eredi Fuligni

Unico Brunello

Descrizione del vino:

"È una creazione unica e un vino di grande valore. È uno dei vini eccezionali dell'anno".

L'Avvocato del Vino

Nota di degustazione:

Rosso rubino giovane e radioso, al naso presenta aromi complessi di ciliegie nere, erbe di bosco, spezie fini, menta e cedro. Elegante e raffinato al palato, ancora una volta straordinariamente profondo e mistico. "È una creazione unica e un vino di grande valore. È uno dei vini eccezionali dell'anno". L'Avvocato del Vino

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: James Suckling 99/100, Score 19.5/20, Decanter 98/100, J. Robinson 18/20, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 99/100, Wine Spectator 95/100

Vinificazione: 30 Mesi in Fulmine

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero di articolo: 1281716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Eredi Fuligni

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 19.5/20, Decanter 98/100, J. Robinson 18/20, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 99/100, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 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.