



2019 Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

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:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1281619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.