



## 2016 Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Vigna Le Macchiarelle, Fanti

### Nota di degustazione:

Baldassare Fanti cura i suoi vigneti e oliveti con grande dedizione. Gode di un'ottima reputazione 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.

### 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.

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia            |
| <b>Regione:</b>             | Toscana           |
| <b>Sottoregione:</b>        | Montalcino        |
| <b>Produttore:</b>          |                   |
| <b>Valutazioni:</b>         |                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.0 %            |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2035       |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | Sangiovese grosso |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1345016           |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG Riserva**

Vigna Le Macchiarelle  
Fanti

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | Italia   |
| <b>Valutazioni:</b>         |  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | Sangiovese grosso  |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2035  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.0 %   |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |