



## 2018 Brunello di Montalcino DOCG

Vallocchio, Fanti

### Nota di degustazione:

Il Brunello "Vallocchio" è una nuova aggiunta al portafoglio Fanti. Le uve provengono dal cuore della tenuta, a sud-est, in una sottozona di Castelnuovo d'Abate. Il vino ha un bel colore rosso granato, il bouquet è accattivante con note intense di frutta matura, cuoio, fichi e spezie. È maschile, complesso e intenso, con una pienezza sorprendentemente morbida al palato.

### 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>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese grosso
<b>Numero di articolo:</b>	1345118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Vallocchio  
Fanti

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese grosso
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<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.