



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016 DOCG

Spécialité par lot

La cuvée Riserva n'est produite que lors des meilleures années, à partir de vins rigoureusement sélectionnés dans les tonneaux. Elle n'atteint le maximum de ses qualités qu'après plusieurs années de vieillissement. La quantité de bouteilles, toujours limitée, est destinée aux palais les plus raffinés et les plus exigeants.

- Région :** Toscane
- Cépage :** 100% Sangiovese
- Vinification :** Les raisins sont vendangés manuellement à pleine maturité. Le vin vieillit pendant 3 ans dans des tonneaux en chêne français et de Slavonie. Il est ensuite affiné au minimum 12 mois en bouteille avant sa mise en vente.
- Dégustation :** Sa robe est d'un rouge rubis intense, et son bouquet offre des arômes éclatants de fruits doux. En bouche, il est velouté, sec, délicat et austère à la fois et très équilibré.
- Accords :** Ce vin est parfait avec les viandes rouges rôties, braisées ou grillées, les gibiers et les fromages mûrs.
- Service :** Servir à 18°C. Peut bénéficier d'un passage en carafe d'une heure ou deux. Potentiel de vieillissement de plus de 20 ans.

Code : 859892
Prix : 92,50\$
Prix licencié : 80,45\$
UVC : 6

95 pts
Wine Spectator

