



Code:
Format: 750ml

Paradiso di Cacuci



Italia
Toscana

Produit:
Brunello di Montalcino

Producteur:
Paradiso di Cacuci

Appellation:
Brunello di Montalcino

Désignation réglementée:
DOCG-Dénomination d'Origine Controlée
Garantie

Cépage:
100% Sangiovese Grosso

Vinification:
Macération pelliculaire 10 à 15 jours à la fin
de la fermentation alcoolique.
Vieillessement 36 mois en fûts de chêne et
au moins 6 mois bouteille.

Notes de dégustation:

- ▶ Robe rubis.
- ▶ Nez offre des arômes de fruits noirs, de tabac avec des notes de vanille.
- ▶ En bouche, il est gras, structuré, boisé et harmonieux, particulièrement élégant avec une finale persistante.
Bonne capacité de vieillissement.

Suggestions d'accords:
Se marie bien avec le bœuf et la venaison.

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 14.5%
Statut: IP