*VAL DI SUGA*

# Wino Brunello di Montalcino DOCG Riserva




POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



## Opis

Czerwone wino wytrawne typu Riserva. Eleganckie i pełne. Barwa intensywnie rubinowa z refleksami koloru owocu granatu. Długo leżakujące typu Riserva, o bogatym, złożonym bukiecie. Wysoce mineralne z wybijającymi się nutami skóry, lukrecji i mentolowym finiszem, który intryguje i wzbogaca aromat. Eleganckie i pełne.

### Sugestie

Idealnie komponuje się dziczyzną, pieczonymi mięsami i dojrzewającymi serami.
Serwować w temperaturze 18° C.

## Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Kraj, region: | Włochy, Toskania |
| Kolor: | czerwone |
| Styl, smak: | eleganckie, pełne, długo leżakujące, wytrawne typu Riserva |
| Szczep: | 100% Sangiovese Grosso |
| Zawartość alkoholu: | 14% |

| | |
|---|---|
| Pojemność: | 0,75 l |
| Temperatura podania: | Serwować w temperaturze 18°C. |
| Sugestie podania: | Idealnie komponuje się z dziczyzną, pieczonymi mięsami i dojrzewającymi serami. |

## Alergeny

SIARCZYNY