

VAL DI SUGA

Wino Brunello di Montalcino DOCG Vigna Spuntali



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Zdecydowany ciemny kolor owocu granatu z rubinowymi refleksami. W nosie na otwarciu ciepłe, intensywne i wyrafinowane, po czym następuje eksplozja dojrzałych owoców z nutami wiśni, suszonych fig, kandyzowanych owoców – zwłaszcza pomarańczy. W ustach miękkie, słodkie taniny towarzyszą długiemu finiszowi, bogatemu w nuty śliwy i jeżyny. Pochodzi z najcieplejszych stoków Vigna Spuntali – winnicy stanowiącej historyczne CRU i ikonę Brunello di Montalcino.

Sugestie

Komponuje się znakomicie z dziczyzną, pieczonym i grillowanym mięsem, serami o średnim okresie dojrzewania.

Podawać w temperaturze 18° C.

Dane techniczne

Kraj, region: Włochy, Toskania

Kolor: czerwone



Styl, smak:	eleganckie, pełne, wytrawne
Szczep:	100% Sangiovese Grosso
Zawartość alkoholu:	14,5%
Pojemność:	0,75 l
Temperatura podania:	Podawać w temperaturze 18° C.
Sugestie podania:	Komponuje się znakomicie z dziczyzną, pieczonym i grillowanym mięsem, serami o średnim okresie dojrzewania.

Alergeny

SIARCZYNY