Brunello di Montalcino 2018 - Celestino Pecci - Montalcino - Italie - 75cl

Le domaine se situe à une altitude de 350 mètres. Après la vinification, le vin vieillira dans de grandes barriques de chêne d'une capacité de 10 à 35 hectolitres, durant une période allant de 36 à 40 mois. Puis encore 6 mois en bouteille avant de se retrouver sur le marché. On l'appréciera facilement, dans de bonnes conditions de conservation, pendant une dizaine d'années. Cépage: Sangiovese. Nez: Ses arômes sont particulièrement fruités et floraux. Vanillé et teinté de bois. Bouche: Elle est ronde, riche. Fruits bien concentrés et mûrs. Finale longue et fruitée. Robe: Rubis.

49.61 EUR

Artcode: 00041028
Vins, Vins rouges

Informations complémentaires	
Couleur et type	Rouge
Année	2018
Bouteille	75cl
Alcool	14,5%
Pays	Italie
Région	Toscane
Producteur	Celestino Pecci
Raisin	Sangiovese
Goût	Complexe, Elégant, équilibré
Plats	fromages affinés, plats de viande où gibier