



Celestino Pecci - Brunello di Montalcino - D.O.C.G. - 2018 - 75cl

Mond: Een wijn die volledige harmonie uitstraalt, van de aanzet tot ver in de finale. Prachtig rijp fruit, fantastisch geïntegreerde houtaccenten en een ongelooflijke structuur. Slechts één woord is hier van toepassing: Topwijn!!! **Neus:** Een intense neus van krachtig fruit en verse kruiden, perfect gekoppeld aan de zachte vanille toetsen van de houtlagering. **Kleur:** Robijnrood met granaatkleurige rand. De wijngaarden voor deze parel liggen op 350 meter boven de zeespiegel. 6 ton per hectare worden met de grootste precisie met de hand geoogst. Na vinificatie krijgt deze wijn een rijping van 36 tot 40 maanden op houten fusten met een inhoud van 10 tot 35 hectoliter. Een flesrijping van minstens zes maanden is essentieel, alvorens de wijn op de markt komt. Een prachtige fles die nu kan ontkurkt worden of binnen de tien jaar na oogst. Deze wijn past goed bij: belegen kazen en gerechten met vlees & wild



49.61 EUR

Artcode: 00041028

[Wijnen](#), [Rode wijn](#)

Extra informatie

Kleur/type	Rood
Jaar	2018
Fles	75cl
Alcohol	14,5%
Land	Italië
Regio	Toscane
Wijnhuis	Celestino Pecci
Druif	Sangiovese

Smaak	Evenwichtig, Complex, Elegant
Gerecht	Belegen kazen, Gerechten met vlees & wild