



Brunello di M. Casanovina Montosoli DOC 2020

Azienda Agricola Le Ragnaie

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Az. Agr. Le Ragnaie Montalcino
Classification	DOC
Expansion	6 mois en fût de chêne de Slavonie
Contenu	75 cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Sangiovese
Numéro d'article	16617220

Commentaires

100 % Sangiovese élevé pendant 6 mois en fûts de chêne de Slavonie. Le Castello Tricerchi Rosso di Montalcino reflète le caractère des parcelles Vigna del Lago et Vigna del Piano, propices à un Sangiovese puissant mais jeune.

Recommandation culinaire

Viandes blanches, fromages semi-affinés, pâtes.

Notes de dégustation

Couleur Rubis clair et intense. Arôme Complexe, avec des notes de fraise, de confiture de cerise, légèrement épicé, avec des notes florales et minérales. Goût Équilibré, intense, avec des tanins denses et élégants. Une longue finale savoureuse et minérale.