



Brunello di Montalcino DOC 2020

Azienda Agricola Le Ragnaie

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Az. Agr. Le Ragnaie Montalcino
Classification	DOC
Expansion	36 mois en grands fûts de chêne de Slavonie.
Contenu	75 cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	jusqu'à 20 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Sangiovese
Numéro d'article	16612220

Commentaires

Un Brunello di Montalcino élégant et marqué par son terroir, issu des différents vignobles d'exception de Le Ragnaie. Complexe, précis et doté d'un grand potentiel de garde, c'est un Brunello qui reflète fidèlement son origine et son millésime.

Recommandation culinaire

Il accompagne à merveille les plats de gibier, le brasato, le bœuf braisé, l'agneau, les plats à la truffe ainsi que les fromages à pâte dure affinés.

Notes de dégustation

Robe rouge rubis intense aux reflets grenat. Au nez, s'épanouissent des arômes de cerises mûres, de baies sauvages, de violette, d'herbes méditerranéennes et de subtiles notes épicées. En bouche, le vin se révèle à la fois puissant et élégant, avec des tanins fins, une acidité vive et un équilibre remarquable. La finale longue et harmonieuse s'accompagne de nuances minérales et épicées.