



Brunello di Montalcino DOCG 2020

Castello Tricerchi

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Castello di Tricerchi montalcino
Classification	DOC
Expansion	24 mois en fût de chêne de Slavonie
Contenu	75 cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Sangiovese
Numéro d'article	16601220

Commentaires

100 % Sangiovese vieilli pendant 24 mois en fûts de chêne de Slavonie. Le Castello Tricerchi Brunello di Montalcino est le résultat d'un processus de 5 ans qui révèle tout le potentiel des vignobles Vigna del Velo, Vigna del Castello et Vigna dei Cipressi.

Recommandation culinaire

À déguster avec des viandes rouges, des fromages affinés et du gibier, ainsi que des plats raffinés. Servir à 18 °C, laisser le vin respirer avant de le boire.

Notes de dégustation

Couleur Rubis clair et intense avec des reflets grenat. Arôme primaire de cerise mûre, d'agrumes et d'épices douces, teinté de notes terreuses sombres. Goût Structure supérieure, tanins présents mais parfaitement intégrés à la structure globale. Extrêmement long et persistant.