



Brunello di Montalcino DOCG 2018

Tenute Costa

| | |
|------------------------|------------------------|
| Type | Vin rouge |
| Origine | Italie, Toscana |
| Producteur | Tenute Costa |
| Classification | DOCG |
| Expansion | 36 mois en grands fûts |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2018 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 12 ans |
| Température de service | 18 - 20°C |
| Teneur en alcool | 14 % |
| Cépages | Sangiovese |
| Numéro d'article | 16688718 |

Recommandation culinaire

Accompagnement polyvalent de la cuisine méditerranéenne avec des pâtes, de la viande, richement assaisonnées d'herbes.

Notes de dégustation

Rouge rubis foncé; sent merveilleusement intense des fruits rouges sauvages, des cerises acides et des épices chaudes. À cela s'ajoutent des notes de sous-bois et de tabac brun. Bouche juteuse, bien équilibrée, élégante et avec des tanins veloutés et une finale épicée.