



Brunello di Montalcino DOC 2020

Azienda Agricola Le Ragnaie

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Az. Agr. Le Ragnaie Montalcino
Classificazione	DOC
Maturazione	36 mesi in grandi botti di rovere della Slavonia.
Contenuto	75 cl
Annata	2020
Conservazione	fino a 20 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Sangiovese
Articolo n.	16612220

Annotazioni

Un Brunello di Montalcino elegante e caratterizzato dal terroir, proveniente dai diversi vigneti di punta di Le Ragnaie. Complesso, preciso e con un grande potenziale di invecchiamento: un Brunello che riflette in modo autentico la sua origine e l'annata.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente a piatti a base di selvaggina, brasati, stufati di manzo, agnello, piatti al tartufo e formaggi a pasta dura stagionati.

Note di degustazione

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si sprigionano aromi di ciliegie mature, frutti di bosco, violetta, erbe mediterranee e delicate note speziate. Al palato il vino si presenta potente ed elegante al tempo stesso, con tannini fini, un'acidità vivace e un equilibrio notevole. Il finale lungo e armonioso è accompagnato da sfumature minerali e speziate.