

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL SUOLO



FICHA TÉCNICA

País: Italia

DO/Región: Brunello di Montalcino

Bodega: Argiano

Variedad(es): Sangiovese

Añada: 2016

Elaboración: Fermentación espontánea durante aproximadamente dos semanas en tanques de acero a temperatura controlada con maceraciones adecuadas para extraer color y sobre todo la fuerte carga aromática. Fermentación maloláctica en cemento.

Envejecimiento: Maduración durante unos 30 meses en barriles Garbellotto. Embotellado en abril siguiendo las fases lunares más propicias. Maduración en botella de unos 10 meses

Grado Alc.: 14,5% vol.

Servicio: 18°

Presentación: 750ml

Puntuación : Robert Parker 96+ pts. James Suckling 97 pts.

NOTA DE CATA

Vista: Color rubí muy intenso y profundo

Nariz: Extremadamente compleja y amplia, notas terrosas se unen a un ramo floral y muchos otros indicios que van desde la cáscara de naranja a las notas balsámicas

Boca: Denso y estructurado, con taninos sedosos y perfectamente integrados. Fragante acidez y un final largo y persistente.

Maridaje: Cortes, chuleta de cordero, roast beef

CONTACTO

ventas@dottowine.com

comercial@dottowine.com

Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE