

Brunello di Montalcino



TIPO DE VINO: Tinto.

CLASIFICACIÓN: DOCG.

REGIÓN: Toscana.

LUGAR DE PRODUCCIÓN: Toscana.

UVAS: 100% Sangiovese Grosso.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14% vol.

COLOR: Rojo granate, intenso y brillante, con matices naranjas claros.

AROMA: Penetrante, muy amplio con notas de bayas, especias y vainilla.

SABOR: Seco, cálido, bien equilibrado y persistente.

MARIDAJES: Carnes de res y caza, quesos al horno y estofados, sazonados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18 ° C.

BODEGA

Lionello Marchesi