

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

“LIONELLO MARCHESI”



LIONELLO  MARCHESI



Toscana


Italy's Wine



*B*RUNELLO DI
*M*ONTALCINO DOCG
“LIONELLO MARCHESI”

Tipo de Vino: Tinto

Uvas: Sangiovese

Clasificación: DOCG

Lugar de Producción: Montalcino

Color: rojo rubí que tiende al granate

Aroma: El aroma es intenso y completo, articulado, desde las notas aromáticas y dulces típicos de frutos rojos y negros, a las más picantes, amargas y leñosas.

Sabor: Austero, con una vena alcohólica distintiva. Su estructura hermosa tiene importantes taninos y aromas de madera, dejando al mismo tiempo una buena sensación de redondez, frescura y sabor. Por último, aromas refinados de regaliz, vainilla y chocolate embellecen el contexto del gusto. El regusto final es importante, agradablemente amargo.

Maridaje: Gastronómicamente versátil, se recomienda la combinación con los platos más exigentes como un churrasco con un buen chimichurry también combina perfectamente con carnes a la brasa y carnes estofadas. Exalta entonces el sabor de la cocina internacional con carne o salsas estructuradas.

Temperatura de Servicio: 20 °C

Contenido alcohólico: 14,5%vol.