



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Vin rouge	Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie = AOC
Localité	Montalcino
Cépage	Sangiovese Grosso (Brunello), des grappes rigoureusement sélectionnées et seulement dans les meilleures années
Vieillessement	3 ans dans des tonneaux traditionnels en chêne de Slavonie et en chêne français (3.000l)
Conservation	20-40 ans
Couleur	grenat, intense et brillant avec de légères nuances orangées
Parfum	bouquet pénétrant, très plein et varié, rappelle les fruits de bois
Goût	sec et chaud, très soutenu, harmonieux, délicat et austère, persistant
Degré	12,5-13,5%
Acidité	5-6%
Accompagne	rôtis, viandes grillées et à la broche, gibier, boeuf braisé, fromages affinés
Servir	18°C; il est préférable de déboucher la bouteille 1-2 heures à l'avance