

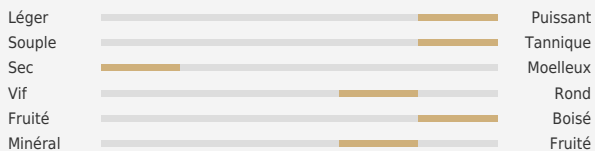


BRUNELLO DI MONTALCINO - PIAN DELLE VIGNE

PRODUIT

Brunello di Montalcino du domaine Pian delle Vigne incarne toute la noblesse du Sangiovese, cultivé sur les collines argilo-calcaires au sud-ouest de Montalcino. Ce grand vin rouge se distingue par sa profondeur aromatique, mêlant des notes de cerise noire, de prune mûre, de cuir, de tabac blond et d'épices douces. En bouche, l'attaque est ample et veloutée, soutenue par une structure tannique fine et soyeuse, parfaitement équilibrée par une fraîcheur naturelle qui prolonge la finale. L'élevage en grands foudres pendant plus de deux ans permet de préserver l'élégance du fruit tout en développant complexité et longévité. Harmonieux, intense et intemporel, ce Brunello accompagne magnifiquement les viandes rôties, les plats de gibier, les champignons sauvages ou les fromages affinés, et dévoile tout son potentiel après quelques années de garde.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Toscane / Italie
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Sangiovese