



2012 Brunello di Montalcino

Collosorbo DOCG

tipologia	Rotwein
produttore	Collosorbo
Denominazione	DOCG
affinamento	36 Monate im grossen Eichenfass, 6 Monate in der Flasche
temperatura di servizio	Zu geniessen bei 15°C und wenn möglich etwa 2h vorher dekantieren
pronto da bere	Bester Trinkgenuss 2019-2026
gradazione alcolica	14 %
vitigni	Sangiovese Grosso
dimensione	150cl
numero di articolo	10121512

Bemerkungen

Der Brunello di Montalcino unterscheidet sich vom Rosso durch seine dreijährige Lagerung im Eichenfass. Dadurch erhält er seinen geschmeidigen und vollmundigen Körper. Wird in Holzbox geliefert

Passt zu

Mit seinem gehaltvollen Charakter bietet er ein wunderbares Gegengewicht zu opulenten Fleischgerichten, wenn's etwas mehr kosten darf und die Ansprüche entsprechend hoch sind.