



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Arciere

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve vengono pigiate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllate

Affinamento: Legno

Colore: Rosso aranciato profondo con nuance granato

Profumo: Note di frutti rossi, ciliegia matura, prugna e piccoli frutti, e delicati sentori di tabacco e liquirizia

Sapore: Corposo, con tannini piacevoli e morbidi, con un eccellente equilibrio, di struttura e grande persistenza

Grado alcolico: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 16-18 °C | 60,8°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti ricchi a base di carne. Ideale da abbinare ad arrosti di selvaggina e cacciagione. Da provare con fagiano o pernice al tartufo

Descrizione:

Il Brunello di Montalcino è un vino di colore granato. Ha un profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composta. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, è asciutto con larga persistenza aromatica. Tali caratteristiche permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e composti quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi.

Servire a 18-20°C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

