



Brunello di Montalcino

Classificazione: DOCG

Uve: Sangiovese

Caratteristiche organolettiche:

Vino dal Colore granato vivace, brillante. Profumo intenso e persistente, ricco di note fruttate, amarena matura e frutti di bosco, che sfumano su note speziate, liquirizia. L'Impatto gustativo è armonico ed elegante, ma comunque con nerbo e carattere, con tannini fitti ed equilibrati che non risultano mai aggressivi.

Abbinamenti:

Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, godibile quale vino da meditazione.

16 Società Agricola Ridolfi Srl | Montalcino Località Mercatali, 1 (Siena) Italia | tel. +39 0577 1698333 | info@ridolfimo.com
 P. Iva e C. Fisc. 01313870527 | Cap. Soc. € 40.000,00 | REA SI 137550
[Note Legali](#) | [Cookie](#) | [Sitemap](#) | [Credit](#)

Sagra 2010. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.