



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
AMERIGO VESPUCCI**



Categories: [Toscana](#), [Vino Rosso](#)

Tags: [Brasile](#), [USA](#)

PRODUCT DESCRIPTION

TIPO DI VINO: Rosso

CLASSIFICAZIONE: DOCG

REGIONE: Toscana

LUOGO DI PRODUZIONE: Montalcino, provincia di Siena

UVE: 100% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%vol.

COLORE: Nel bicchiere si presenta di color rosso rubino intenso tendente al granata, saturo e quasi impenetrabile.

PROFUMO: Al naso il bouquet risulta intenso e completo, articolato da note aromatiche e dolci tipiche dei frutti di bosco e sentori più speziati, amarognoli e legnosi.

SAPORE: Al palato si dimostra subito un vino piuttosto austero, dalla marcata vena alcolica. Bella struttura, presenta tannini importanti e sentori legnosi, sapore intenso ma senza sconfinare nell'eccesso, lasciando al contempo ottime sensazioni di rotondità.

ABBINAMENTI: Gastronomicamente versatile, se ne consiglia l'abbinamento con i piatti più impegnativi e consistenti tanto con pasta quanto con carni alla griglia. Il Brunello è inoltre vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate, parmigiano reggiano, pecorino toscano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Va lasciato ossigenare almeno un'ora prima di servirlo a 20°C. È un vino da invecchiamento e supera agevolmente i dieci anni di vita.

Safra 2013. Prova em 08/06/2019. Encontro de Vinhos Adega Franco.