



MONTEFIORI



Nombre del vino

Brunello

Variedades

Brunello (Clon de la variedad Italiana Sangiovese).

Alcohol

14%

Reposo

12 meses en barricas nuevas de roble frances.

Capacidad de Añejamiento

10 años.

Temperatura de servicio

15 a 18°C.

Maridaje

Pasta con ragu de jabalí, Pasta con trufa blanca, Polenta con salchicha italiana y queso parmesano, Bacalao, Abulon a las brasas, Pato, Venado y Carnes rojas.

Descripción de cata

Vista

De color rojo granada intenso con matiz ladrillo, denso en apariencia.

Naríz

Aroma entero, con intrigante persistencia, perfume de violeta, cereza, arándano y vainilla.

Boca

En boca, sedosos taninos, poderoso y armónico. Elegante y sofisticado.