



Famiglia Falorni

Brunello di Montalcino DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

100% SANGIOVESE GROSSO.

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,0% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 3 settimane a temperatura costante (27 °C), senza aggiunta di fermenti. Il vino completa il suo affinamento in botti di rovere per 36 mesi ed ulteriori 12 mesi in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso e gradevolmente fruttato, con sentori di frutta rossa e pepe nero.

Gusto: Pieno, morbido, armonioso, con tannini molto piacevoli e morbidi al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti saporiti di carne rossa, selvaggina in umido e formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490271410

www.agricoleselvi.it