

Brunello Montalcino

Riserva gli Angeli

DOCG, La Gerla, 2008

750 ml

N° Art. 35201708



Robe rubis intense éclatante. Nez plaisant de fruits sauvages, cassis, cerise mûre, prune compotée, vanille et touche florale de violette : En bouche, la concentration porte ce vin parfaitement équilibré entre les touches boisées et le fruit frais. Quelques notes florales d'Iris. Les tanins sont ronds et définissent une finale longue. Vin racé et au grand potentiel de garde.

Origine:	Italie / Toscana / Brunello di Montalcino
Cépage:	Brunello
Maturité:	4 à 15 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Brasato di manzo al Barolo, Châteaubriand, bœuf Wellington, Coq au vin, Bistecca fiorentina, côte de bœuf, Gibiers à plumes, Tagliatelle al tartufo
Vinification:	Pressurage délicat
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Élevage:	En foudre, En barriques usagées, Elevage en bouteille
Mise en bouteille:	Filtration
Durée de l'élevage:	60 mois
Volume:	14.5 %



Végan