



Brunello Montalcino

Riserva gli Angeli

DOCG, La Gerla, 2011

750 ml

N° Art. 35201711

Ce vin exceptionnel n'est produit que dans les meilleures années du plus vieux vignoble de La Gerla. Les vignes sont situées juste en dessous du chai et à côté d'une ancienne chapelle dédiée aux anges - gli angeli. Avec son arôme large et complexe, ses tanins ultrafins, son élégance et sa longueur extraordinaire, ce Brunello semble vraiment avoir été embrassé par les anges.

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:	14.0 %
Parker:	92
Vinum:	17
Wine Spectator:	93

BAUR *au* LAC *Vins*



Végan