

La Vineria

di Montepulciano

FRIGGIALI

VINO: BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G

VITIGNI: SANGIOVESE 100%

GRAPES: SANGIOVESE 100%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 36 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE E ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA

AGING: 36 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS AND AT LEAST 6 MONTHS IN BOTTLE

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO DI COLORE PROFONDO

COLOR: DEEP RUBY RED COLOR

ESAME OLFATTIVO: AROMI DI FRUTTI DI BOSCO, MENTA E SOTTOBOSCO

AROMA: AROMAS OF DARK-SKINNED BERRY, MINT AND UNDERBRUSH

ESAME GUSTATIVO: SUCCOSO AL PALATO, SAPORI DI TABACCO, CONFETTURA DI MORE E SCORZA D'ARANCIA CON TANNINI BEN DECISI

TASTE: FLAVOUR OF TOBACCO, BLACKBERRY JAM AND ORANGE ZEST WITH SUSTAINED TANNINS

