

# CARPINETO BRUNELLO DI MONTALCINO

## Terroir

Le Brunello di Montalcino est cultivé dans la région de Montalcino, dans la province de Sienne.

## Vinification et vieillissement

Le vieillissement s'effectue durant trois ans en barriques de chêne de Slavonie, suivi par une période de vieillissement en bouteilles d'au moins six mois en celliers à température contrôlée.

## Caractéristiques

Robe rouge rubis aux reflets pomme-grenade. Un bouquet intense et fin, avec des nuances de vanille, de cerise, de framboise et de réglisse. En bouche, ce vin est chaleureux et élégant. Les tanins sont soyeux avec une finale souple.

## Accords mets et vins

Idéal avec des rôtis, un gibier ou une viande grillée saignante. Il est conseillé de le carafier avant le service.



## Producteur

Carpineto

## Catégorie

Vins Rouges

## Cépages

100 % Sangiovese

## Pays / région

Italie, Toscane

## Appellation

Brunello di Montalcino (DOCG)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

13,5 %

## Température de service

17°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec