

Carpineto Brunello di Montalcino

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Sangiovese
Appellation	Brunello di Montalcino (DOCG)
Producteur	Carpineto
Pays	Italie
Région	Toscane
Format	750 ml
Degré d'alcool	14 %
Température de service	17 °C
Disponible	Québec, Ontario, Colombie-britannique, Alberta
Statut SAQ	Spécialité par lot

 CAMPAGNE FINANÇÉE CONFORMÉMENT AU REG. EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

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.

Codes produits

Québec : 10253626, Ontario : 515486, Colombie-britannique : 53777, Alberta : 787941

