



PICCINI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

TIPO DE UVA:
SANGIOVESE

CONTENIDO DE ALCOHOL:
14%

NOTAS DE SABOR:

COLOR ROJO OSCURO CASI IMPENETRABLE, SOSTENIDO Y REDONDO CON NOTAS COMPLEJAS DE REGALIZ Y CEREZA NEGRA MADURA. FRUTA LLENA, MADURA, PICANTE DE PIEL NEGRA EN EL PALADAR, SUAVE LOS TANINOS EXPONEN UNA GRAN ELEGANCIA.

MARIDAJE:

IDEAL PARA MARIDAR CON CARNE DE RES, VENADO, CORDERO Y OTRAS CARNES DE CAZA.

RESEÑA DE JAMES SUCKLING:

UN 2016 MASTICABLE CON MUCHOS TANINOS, CEDRO, ROBLE Y CIRUELAS, ASÍ COMO FRUTAS SECAS, COMO HIGOS. ES CON CUERPO Y TÁNICO. NECESITA TIEMPO PARA ABLANDARSE. MEJOR DESPUÉS DE 2023.

MAS INFORMACION:

EL ENCANTO DE UN VINO COMPLEJO COMO BRUNELLO DI MONTALCINO DERIVA DEL PERÍODO DE CRIANZA, DURANTE EL CUAL EL VINO RECIÉN FERMENTADO MADURA Y ABSORBE LENTAMENTE LOS AROMAS Y FRAGANCIAS DE LA MADERA DE LAS BARRICAS. EL VINO PERMANECE EN ROBLE AL MENOS 2 AÑOS Y REPOSA OTROS 6 MESES EN BOTELLA.

