

Vino dell'anno 2017!

**BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG**

2012



100% Sangiovese grosso

ART. NR.: FPABRU106075

Geschätzt von Weinliebhabern in aller Welt zeichnet er sich vor allem durch seine Komplexität und sein erstaunliches Lagerungspotential aus. Der Wein verbringt 24 Monaten in mittelgroßen Fässern aus slavischer Eiche und weitere 3 Monate auf der Flasche.

Seine kräftige rubinrote Farbe wird von aufhellenden Reflexen hervorgehoben. In der Nase präsentiert er sich mit floralen Duftnoten und angenehmen Fruchtaromen. Sein Duft erinnert an die Lagerung im Eichenholzfass.

Der Brunello di Montalcino DOCG begeistert durch seine Eleganz, Harmonie und langanhaltende Persistenz.

Ideale Serviertemperatur: 16-18° C