

BRUNELLO DI MONTALCINO

Uno dei protagonisti dell'enologia italiana, un classico intramontabile.

One of the protagonists of Italian oenology, a timeless classic.

● D.O.C.G. - Alc. vol: 13,5%



100% Sangiovese grosso.



Vasche di acciaio inox con il controllo della temperatura. Affinamento in botti di rovere, in barriques e tonneaux e infine in bottiglia.

Stainless steel tanks with temperature control. Aging in oak barrels, in barriques and tonneaux and finally in bottle.



Rosso vivo intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Intense bright red tending to garnet with aging.



Intenso, netto, caratterizzato da note speziate che ricordano la confettura di frutti di bosco e piacevoli sfumature di vaniglia.

Un sentore burroso inebria il naso.

Intense, clean, characterized by spicy notes reminiscent of berries jam and pleasant shades of vanilla. A buttery scent inebriates the nose.



Maestoso al palato, dal corpo rotondo e vellutato. La trama tannica è fitta ed avvolgente, ottima persistenza.

Majestic on the palate, with a round and velvety body. The tannic plot is dense and enveloping, excellent persistence.



Ideale con piatti strutturati a base di carne e formaggi stagionati.

Ideal with structured meat dishes, game and aged cheeses.

RECIPIENTI ED IMBALLI - CONTAINERS AND PACKAGING

BOTT. BORDOLESE EUROPEA 600 G LT. 0,750

CARTONE - BOX X 6 BOTT.

PALLET X 100 CARTONI - BOX (4 STRATI - LAYERS X 25)

PESO CARTONE - BOX WEIGHT KG. 8,4

PESO PALLET - PALLET WEIGHT KG. 840

COD. EAN BOTTIGLIA - BOTTLE 8003207014087

COD. EAN CARTONE - BOX 8003207001483

