

Bellaria Brunello di Montalcino DOCG 2016

DESCRIÇÃO

Cor vermelho rubi intenso tendendo a granada. Bouquet elegante e intenso. Seco, quente, robusto e persistente. Acompanha bem pratos estruturados, caça, carnes vermelhas assadas e queijos envelhecidos. Vinho de longa guarda



Produtor

Azienda Agricola Bellaria



Região/País

Montalcino, Toscana, Itália



Uva

100% Sangiovese Gross



Maturação

26 meses em barricas de carvalho francês e eslavo. 4 meses em garrafa

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

14,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

18° a 20C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Vermelho rubi intenso tendendo a granada



Aroma

Bouquet elegante e intenso



Paladar

Seco, quente, robusto e persistente



Harmonização

Acompanha bem pratos estruturados, caça, carnes vermelhas assadas e queijos envelhecidos

