

 Itália | Tinto | Seco

Piccini Reserva D.O.C.G. Brunello Di Montalcino 2018

750.00 ml

SKU #30681



Uvas

Sangiovese



D.O.C.G. Brunello di Montalcino

Itália

EAN

8002793004816

DUN

0

PACK

6

Aprecie com moderação



Sobre o vinho

Desde 1882, Tenute Piccini oferece originalidade e diferentes expressões da cultura e tradição do vinho italiano, transmitindo a paixão e a cultura do vinho em uma história de aventura e esforços pacientes, trabalho e conhecimento para oferecer a melhor seleção de vinhos italianos provenientes de suas cinco propriedades, todas de produção orgânica, espalhadas de norte a sul da Itália. Hoje, Piccini representa um dos principais produtores de vinhos da Toscana, e tem como filosofia "uma videira, um território", produzindo vinhos que expressam e respeitam o terroir com constante visão na sustentabilidade. Se a Toscana é amplamente considerada o epicentro do vinho italiano, Montalcino e seus vinhos (Brunello e Rosso) representam a



Amadurecimento

36 meses em barris de carvalho francês. Dep



18°C

Temperatura de serviço



18 anos

Potencial de guarda

Olfativo

Frutas secas, frutas vermelhas maduras, piso florestal, couro, terroso, açúcar mascavo, chocolate, café



Harmonização

Visual

Vermelho granada brilhante

Gustativo

Encorpado, bem estruturado, complexo, frutas secas com camadas de chocolate e café, taninos maduros, acidez média-alta, final longo, complexo e concentrado

Opte por pratos mais estruturados, carnes vermelhas assadas, grelhadas ou defumadas, molhos intensos à base de tomate, queijos ou especiarias. Dicas: carré de cordeiro assado, ossobuco com aligot de mandioquinha, risoto de abóbora com tomate seco.

