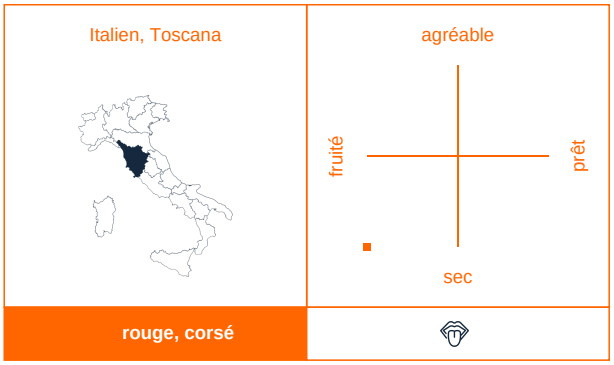
MADONNA DEL PIANO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG MADONNA DEL PIANO DOCG

TENUTA VALDICAVA | 2001





Le nez annonce demblée une savoureuse dégustation, toute en subtilité et en complexité ! Les notes intenses darômes tertiaires fins et mûrs (sous-bois, truffe) et le bouquet dense et complexe déclinant des arômes fruités (pruneau, gelée de petits-fruits, cerise, sureau) et des notes de cuir, de bois de cèdre et dardoise en passant par des touches végétales rappelant le sous-bois et le foin ouvrent la porte sur le monde fascinant des grands vins. Produit à partir des raisins du vignoble de Madonna del Piano, ce Brunelle constitue le cru der Tenuta Valdicava et brille par son élégance et sa subtilité. La finale grandiose est superbe, complexe et persistante.

Sangiovese Grosso

Maturité optimale: 5 - 25 Années

Pendant 24 à 36 mois en grands fûts de chêne traditionnels (chêne slovaque), puis conservé pendant 2 ans en bouteille

pruneau, sureau, gelée de baies, foin, cuir, bois de cèdre, ardoise, sous-bois, truffe

chasse, gnocchi, boeuf braisé / brasato, risotto aux champignons

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

VDI MIGROS partner


léger
lourd
velouté
fort
doux
acide