

## CASTELLO DI ROMITORIO

Brunello di Montalcino,  
Filippo & Alessandro  
2018

**79,19\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	15250352
	Agent	Amphora - Vins fins
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Brunello di Montalcino
	Pourcentage d'alcool	14,5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2,9 g/L
	Fermeture	Liège

### NOTES DE DÉGUSTATION

Capiteux et vivifiant, arômes de chêne, fruits (cerise Marasca, grenade), violette. Notes terreuses, nuances de sauge et de soja avec l'augmentation de l'âge. Le corps est dense, tanins sont fermes mais fins. Vin d'une grande structure ; un squelette sur lequel les fruits, le chêne et l'arôme peuvent s'exprimer pleinement. Idéal avec des viandes rouges, gibier, plats mijotés. Potentiel de garde: 10-15 ans.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le Brunello di Montalcino est notre vin phare et reflète plus de 30 ans de travail en harmonie avec la nature à Montalcino. Le domaine possède de nouvelles et anciennes vignes de Sangiovese à haute altitude dans le nord-ouest de Montalcino.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Raisins soigneusement récoltés et sélectionnés à la main sur la parcelle et sur la table de tri, avant et après l'éraflage. Fermentation dans des cuves en acier inoxydable avec une courte période initiale de macération à froid (inférieure à 20°C) avec peaux pendant environ 15-20 heures. Une fois que le moût (vino fiore) est obtenu il y a fermentation malolactique naturelle.

