



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Le Brunello dans sa plus belle expression

Description:

La famille Fuligni possède à Montalcino environ 12 hectares de vignes de première qualité, situées entre 380 et 450 mètres d'altitude. Ces parcelles bénéficient d'un ensoleillement optimal, d'une bonne aération et d'une orientation nord-est.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, nuances grenat. Le nez toscan d'une grande subtilité rappelle les cerises et les groseilles rouges, avec de tendres nuances toastées et de discrètes épices. Beaucoup d'élégance et de puissance dans la bouche où les notes de fruits rouges alternent avec une fraîcheur agréable, très présente sans être envahissante, sur un soupçon de caramel et de chocolat au lait, finale très longue et précise.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Montalcino

Producteur:

Eredi Fuligni

Notation(s):

Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100

Elevage:

24 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2034

Cépage(s):

100% Sangiovese

Référence:

1281618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Origine:	Italie
Notation(s):	Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.