



## 2016 Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Eredi Fuligni

Un Brunello unique

### Description:

"Il s'agit d'une création unique et d'un vin très précieux. C'est l'un des vins les plus remarquables de l'année". The Wine Advocate

### Note de dégustation:

Jeune, d'un rouge rubis éclatant, le nez présente des arômes complexes de cerises noires, d'herbes des bois, d'épices nobles, de menthe et de bois de cèdre. La bouche est élégante et raffinée, à nouveau remarquablement profonde et mystique.

### 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):

James Suckling 99/100, Score 19.5/20, Decanter 98/100, J. Robinson 18/20, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 99/100, Wine Spectator 95/100

### Elevage:

30 Mois en Foudre

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Cépage(s):

100% Sangiovese

### Référence:

1281716

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino**

Riserva DOCG  
Eredi Fuligni

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 99/100, Score 19.5/20, Decanter 98/100, J. Robinson 18/20, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 99/100, Wine Spectator 95/100  
**Cépage(s):** 100% Sangiovese  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 30 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.