



2015 Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Eredi Fuligni

Unico Brunello

Descrizione del vino:

"È una creazione unica e un vino di grande valore. È uno dei vini eccezionali dell'anno".

L'Avvocato del Vino

Nota di degustazione:

Rosso rubino giovane e radioso, al naso presenta aromi complessi di ciliegie nere, erbe di bosco, spezie fini, menta e cedro. Elegante e raffinato al palato, ancora una volta straordinariamente profondo e mistico. "È una creazione unica e un vino di grande valore. È uno dei vini eccezionali dell'anno". L'Avvocato del Vino

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Eredi Fuligni
Valutazioni:	Score 19.5/20
Maturità:	2026-2038
Varietà d'uva:	Sangiovese grosso
Numero di articolo:	1281715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Eredi Fuligni

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese grosso
Maturità:	2026-2038
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.