



## 2019 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montalcino
<b>Produttore:</b>	Eredi Fuligni
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Parker 95/100
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in grandi botti di legno
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1281719

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino**

Riserva DOCG  
Eredi Fuligni

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Parker 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in grandi botti di legno
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.