

Brunello di Montalcino

La Casaccia di Franceschi



Aromen von Pflaumen, blauen Blüten, neuer Leder und französischer Eiche in der Nase. Am

Gaumen vollmundig und körperreich, Aromen von Vanille und Lakritz ergänzen einen

Kern aus schwarzen Kirschen, mit eng verwobenen Tanninen, die für Struktur sorgen. Die frische Säure sorgt für Ausgewogenheit.

Speisenempfehlungen:

Gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, gereifter Käse, Schokolade

Name: Brunello di Montalcino

Alkoholvolumen: 14.5%

Kellerei: La Casaccia di Franceschi

Traubensorten: Sangiovese grosso

Traubenherkunft: Toskana

Serviertemperatur: 18-20° C

Ausbau: 36 Monate in 33-Hektoliter-Fässern aus Allier-Eiche.