



0010482

Fattoria dei Barbi - Brunello di Montalcino DOCG

750 ml 6 /c

Procedencia: Montalcino (Toscana) - Italia.

Variedad: Sangiovese Grosso (Brunello) 100%.

Crianza: Roble Esloveno, 24 meses.

Nariz: expresiva. Frutos secos (rojos y negros), caja de puro, regaliz, cuero, pedernal y especias.

Boca: firme en su entrada. Nos propone sabores a frutos, así como también se percibe el regaliz y el cuero con toques especiados. Exquisita frescura, taninos cálidos, bien integrados, armonioso, intenso, profundo y de largo final.

Maridajes opcionales entre otros: Bistecca fiorentina (Porterhouse), carnes rojas a la parrilla o asadas, la caza, estofado de jabalí, pastas en salsas intensas y quesos maduros como el Parmigiano Reggiano y el Pecorino.