Image not readable or empty
images/guida-vitae-2018-cpda.jpg

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 - 3 VITI Veste rubino con riflessi granato. Naso ricco incentrato su polpa di ciliegie, ribes rosso, smalto, catrame, rosa appassita, cenni boisé, vaniglia, sottobosco, incenso e cioccolato fondente. Protagonista al gusto un tannino elegante che spalleggia l'acidità; buona progressione con gradevole ritorno di frutta e tartufo. Riposa per 24 mesi in botte grande, seguiti da 8 mesi in bottiglia. Fagiana lardellata al tartufo nero. ROSSO DI MONTALCINO 2015 - 2 VITI Rosso rubino trasparente. Apre su sentori fruttati di ciliegia, viola, resina, alloro e note salmastre; seguono polvere di caffè, gomma e cera. Grande spinta acida e tannino che domano l'alcol; lunga persistenza con un finale rinfrescante e fruttato. Matura in botti grandi per 8 mesi, quindi affina per altri 4 in bottiglia. Rosticciana di maiale

tttt

vitae

LA GUIDA VINI

2018

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 - 3 VITI Veste rubino con riflessi granato. Naso ricco incentrato su polpa di ciliegie, ribes rosso, smalto, catrame, rosa appassita, cenni boisé, vaniglia, sottobosco, incenso e cioccolato fondente. Protagonista al gusto un tannino elegante che spalleggia l'acidità; buona progressione con gradevole ritorno di frutta e tartufo. Riposa per 24 mesi in botte grande, seguiti da 8 mesi in bottiglia. Fagiana lardellata al tartufo nero. ROSSO DI MONTALCINO 2015 - 2 VITI Rosso rubino trasparente. Apre su sentori fruttati di ciliegia, viola, resina, alloro e note salmastre; seguono polvere di caffè, gomma e cera. Grande spinta acida e tannino che domano l'alcol; lunga persistenza con un finale rinfrescante e fruttato. Matura in botti grandi per 8 mesi, quindi affina per altri 4 in bottiglia. Rosticciana di maiale