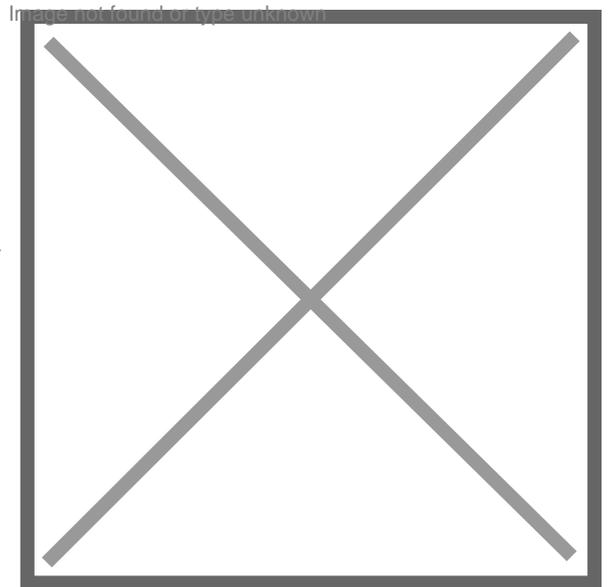




## Brunello di Montalcino 2018 - Celestino Pecci - Montalcino - Italie - 75cl

Le domaine se situe à une altitude de 350 mètres. Après la vinification, le vin vieillira dans de grandes barriques de chêne d'une capacité de 10 à 35 hectolitres, durant une période allant de 36 à 40 mois. Puis encore 6 mois en bouteille avant de se retrouver sur le marché. On l'appréciera facilement, dans de bonnes conditions de conservation, pendant une dizaine d'années. Cépage: Sangiovese. Nez: Ses arômes sont particulièrement fruités et floraux. Vanillé et teinté de bois. Bouche: Elle est ronde, riche. Fruits bien concentrés et mûrs. Finale longue et fruitée. Robe: Rubis.



**49.61 EUR**

Artcode: 00041028

[Vins](#), [Vins rouges](#)

### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Rouge
<b>Année</b>	2018
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	14,5%
<b>Pays</b>	Italie
<b>Région</b>	Toscane
<b>Producteur</b>	Celestino Pecci
<b>Raisin</b>	Sangiovese

**Goût**

Complexe, Élégant, équilibré

**Plats**

fromages affinés, plats de viande où gibier