

# Brunello - La Fornace

## Brunello di Montalcino DOCG



2012 - Gambero Rosso\*\*\*

### Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis intense.

**Nez** : typique du sangiovese, fruit très expressif, avec des notes de cerise, d'anis et de tabac.

**Bouche** : une très belle structure équilibrée avec des tannins puissants mais fins et une longue finale.

### Accords mets-vin :

Il se marie avec la grande cuisine traditionnelle toscane, le gibier et les viandes rôties.

### Le saviez-vous ?

Quatre hectares et demi, c'est la superficie de ce domaine de poche de grande qualité.



**Typologie** : Vin rouge tranquille



**Producteur** : La Fornace



**Zone de production** : Toscane



**Cépage** : 100% sangiovese.



**Garde** : 15 à 25 ans



**Degré alcoolique** : 14% Vol.



**Température de service** : 16-18° C

