



22045918 | 2018

Vigna del Suolo Brunello di Montalcino DOCG



ARGIANO
CANTINA DAL 1580



Argiano



Italien

Toscana Montalcino



trocken



100% Sangiovese



96 Punkte James Suckling

95 Punkte Vinous – Antonio Galloni

Artikelbeschreibung

55 Jahre alte Rebstöcke liefern die Trauben für diesen komplexen Brunello. Er reift 30 Monate in Fässern aus slawonischer und französischer Eiche, was ihm eine bemerkenswerte Tanninstruktur verleiht. Im Bouquet lässt er ein Potpourri aus blumigen Noten von Heckenrose, Veilchen und Orangenblüte erkennen, gepaart mit einer eleganten Frucht.



Karaffieren

3 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
15-20 Jahre

Herkunft

Erweiterte Qualitätsstufe	Brunello di Montalcino
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Argiano S.p.a 53020 Montalcino (Siena)

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 30 Monate in Flaschenreifung 10 Monate

Artikeldaten

Gebinde	3 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8022931532155 68022931532157

Analyse

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------