CECCHI



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011

Note di vendemmia: La stagione è stata caratterizzata da una primavera calda che ha favorito un precoce sviluppo vegetativo della vite. Le piogge di maggio e giugno, unite a temperature miti e soleggiate, hanno anticipato le fasi fenologiche. Il caldo intenso di agosto ha accelerato la maturazione, portando a elevate concentrazioni zuccherine. La vendemmia si è svolta tra metà settembre e i primi di ottobre.

Note di degustazione: ha un coloro rosso rubino con riflessi granato. Al naso è franco e determinato con tipici aromi varietali. In bocca è armonioso e avvolgente.

Abbinamenti consigliati: eccellente se abbinato con piatti importanti, carni e formaggi.

Bottiglie prodotte: 30.000
Temperatura di servizio consigliata: 18°C
Gradazione alcolica: 14% vol.