CECCHI



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013

Note di vendemmia: L'annata è stata caratterizzata da un inverno rigido e da una primavera piovosa. L'estate, con temperature nella norma e buona ventilazione, ha favorito una maturazione lenta e regolare delle uve. Una leggera defogliatura ha contribuito al raggiungimento della piena maturità. La vendemmia, leggermente tardiva, è iniziata nei primi giorni 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: 13% vol.