CECCHI



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2014

Note di vendemmia: L'inverno mite e piovoso ha favorito un avvio vegetativo leggermente anticipato. La primavera fresca e le temperature estive sotto la media hanno rallentato la maturazione, recuperata nelle prime settimane di settembre. Le condizioni favorevoli durante la vendemmia hanno permesso di raccogliere uve sane e di ottima qualità.

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.