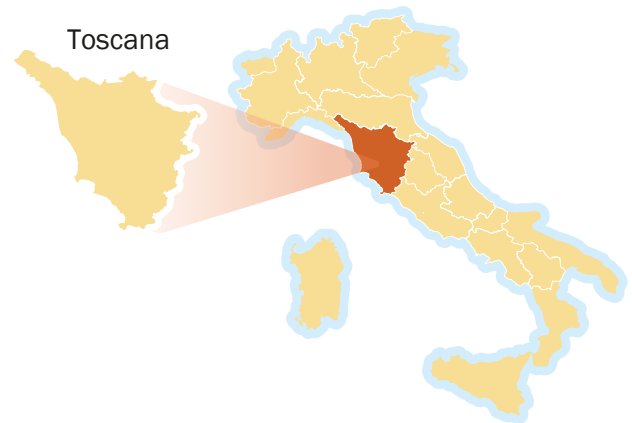


FANTI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "VALLOCCHIO"



REGIÓN

Montalcino, Toscana, Italia

UVAS

100% Sangiovese Grosso

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

15 %

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Añejamiento en barricas de roble francés durante 30 meses. Refinamiento en botella 12 meses.

CARACTERÍSTICAS

Vino color rojo rubí profundo con matices granate. La nariz cuenta con aromas frutales de cereza y ciruela; arándano mermelada fresca acompañada de especias, tabaco y regaliz. En boca es un vino redondo muestra un increíblemente conjunto de firmes y dulce taninos, que prestan estructura y poder sin ser astringente.

MARIDAJE

Estofados, caza, osobuco y quesos añejos.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir de 16 a 18 grados.

Tiempo máximo de guarda sugerido de 6 a 7 años.

PUNTAJE

2010 94 pts. Wine Spectator

94 pts. James Suckling

93 pts. Wine Enthusiast

91 pts. wine Advocate