



MEREGALLI FRANCE



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – DOMAINE CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA



CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA



RÉGION : Toscane

CÉPAGE : 100% Sangiovese

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Montalcino, entre 240 et 360m d'altitude.

VINIFICATION : Fermentation en cuves inox à température contrôlée. Affinage en fûts de chêne de Slavonie durant 2 ans, avant un affinage supplémentaire en bouteilles durant 8 mois.

ROBE : Rouge rubis aux reflets grenat.

NEZ : Bouquets de fruits rouges légèrement épicé.

BOUCHE : Chaleureux, doux et très équilibré. Les tannins sont prononcés et la persistance gustative est longue.

ACCORD : Servir à 18°C avec du sanglier rôti ou en sauce, ou des fromages affinés.