

Pian delle Vigne

Vignaferruvia

Brunello di Montalcino DOCG Riserva



Région : Toscana

Cépage(s) : Sangiovese

Degré d'alcool : 14,50%

Dégustation : La robe est d'une intense couleur rubis aux reflets grenats lumineux. Le nez est caractérisé par des notes intenses de baies rouges, de réglisse, de feuilles de tabac, de cuir et de délicates nuances de chocolat. La bouche est bien équilibrée, les tanins sont souples. Le Vignaferruvia est un vin d'une grande richesse aromatique, sa fraîcheur et sa vivacité sont sublimées en fin de bouche par une pointe balsamique.

Temp. de service : 16-18°

Accord : Accompagne des plats raffinés comme les tagliatelles aux truffes, le foie gras et les belles pièces de viande.

Garde (années) : 30

Vinification : Après un éraflage et un foulage doux, le moût reste en contact avec la peau pendant environ trois semaines de macération. La fermentation est suivie d'une période de vieillissement en petits fûts de chêne qui dure environ deux ans et demi. Dans un deuxième temps, le vin est placé dans de très grands fûts (3 000 litres) pour les dernières phases du processus de vieillissement.

Type : Rosso (rouge)

RAFFINVINI

DEPUIS 1995
