

DRINKS.

Poggio alle Mura Brunello di Montalcino docg Banfi 2015 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50033215
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Agricola Talenti, Loc. Pian di Conte, Montalcino, Italie
Marque	Talenti
Type	Vin rouge
Allergène	Contient du sulfite
Dégustation	Bouquet discrètement épicé au nez et velouté en bouche, il est doux et corsé avec des tanins élégants.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Sangiovese
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	18 degrés



de
consommation

Millésime	2016
-----------	------

En accord avec	charcuterie, fromages, agneau, viandes rouges, gibier
-------------------	--

Description

La ville médiévale de Montalcino, en Toscane, est devenue mondialement célèbre pour sa viticulture. Les vignobles environnants produisent le très cher vin de qualité supérieure Brunello di Montalcino, qui est produit à partir du raisin Sangiovese - appelé ici simplement Brunello. Mais les normes élevées du Brunello ne sont pas respectées chaque année, et les viticulteurs produisent donc le second vin, le Rosso di Montalcino, les années de faible récolte. L'agrotourisme est en plein essor ; les caves à vin locales sont des aimants à visiteurs. Le vin DOCG n'est mis en vente que la cinquième année suivant la récolte. À cet égard, ce millésime 2015 est considéré comme l'un des 17 meilleurs millésimes depuis 1945 ! Le domaine Talenti est spécialisé dans les vins Brunello, très réputés, mais propose également d'autres vins toscans ainsi que de la grappa et de l'huile d'olive. Le domaine de la troisième génération est parfait, situé au milieu des collines ondulantes de Montalcino, qui sont bordées non seulement de vignes mais aussi d'oliveraies, d'arbres fruitiers, de bois de chênes et de champs agricoles. Les parcelles s'étendent à des altitudes comprises entre 250 et 400 mètres et sont largement plantées de vignes de Sangiovese âgées de 20 à 30 ans. Le Brunello di Montalcino, de couleur rouge rubis, mûrit pendant deux ans après la fermentation, dont 60% en fûts de chêne français et 40% en fûts de chêne slavonsien. Cette période est suivie de plusieurs mois de vieillissement en bouteille. Le vin rouge sec peut être conservé au moins jusqu'en 2026.