

DRINKS.

Talenti Brunello di Montalcino DOCG 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50039318
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Agricola Talenti, Loc. Pian di Conte, Montalcino, Italy
Marque	Talenti
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, bouquet complexe avec de légères notes d'épices. En bouche, corsé, velouté et intense. Long en bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	



température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, fromages, 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 supérieur Brunello di Montalcino, fabriqué à partir du raisin Sangiovese - appelé ici simplement Brunello. Toutefois, les exigences élevées du Brunello ne sont pas satisfaites chaque année, de sorte que les viticulteurs produisent le second vin Rosso di Montalcino les années de récolte plus faibles. L'agrotourisme est en plein essor ; les caves à vin locales sont des aimants à visiteurs. Le vin DOCG n'est mis en vente qu'au cours de la cinquième année suivant la récolte. Ce millésime 2015 est considéré comme l'un des 17 meilleurs millésimes depuis 1945 ! La cave Talenti est spécialisée dans les vins Brunello, qui sont très réputés, mais propose également d'autres vins toscans ainsi que de la grappa et de l'huile d'olive. Le domaine, qui en est à sa troisième génération, est parfaitement situé au milieu des collines ondulantes de Montalcino, qui sont bordées non seulement de vignes mais aussi d'oliveraies, d'arbres fruitiers, de forêts de chênes et de champs agricoles. Les parcelles s'étendent à des altitudes entre 250 et 400 m et sont largement plantées de vignes de Sangiovese âgées de 20 à 30 ans. Le Brunello di Montalcino, de couleur grenat, mûrit pendant deux ans après la fermentation, dont 60% en fûts de chêne français et 40% en fûts de chêne slavonien. Cette étape est suivie d'un vieillissement de plusieurs mois en bouteille. Le vin rouge sec peut être conservé jusqu'en 2029 au moins.