



ITALIE DOCG BRUNELLO DI
MONTALCINO 2021 MADDALENA
CORDELLA / BIO

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : 100% Sangiovese Grosso

Note de dégustation :

Couleur rouge grenat à reflets brique (typique du Sangiovese après quelques années). Le nez est complexe, il offre un caractère boisé (bois de chêne, bois de réglisse) ainsi que des arômes de fruits bien mûres (prune, cerise) et quelques notes d'épices. En bouche, c'est un grand vin ample, charnu et puissant. Il possède des tanins suaves, une belle rondeur malgré sa structure et un excellent équilibre. Finale longue et persistante.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes gouteuses tel un magret de canard, une entrecôte de bœuf, des gibiers en saison. Parfait avec un plateau de fromages corsés.

Commentaires du sommelier :

Brunello di Montalcino est une des appellations majeures de la Toscane. Le domaine familial de Maddalena Cordella, créé en 1972, cultive ses vignes en culture biologique. La vinification des raisins a lieu en cuvée inox et est suivie d'un élevage en fûts de chêne français de l'Allier. Le résultat est un grand vin complexe, boisé et suave.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

