

## Bueno Brunello di Montalcino 2011

### DESCRIÇÃO

Um clássico italiano feito com maestria pelo Enólogo Roberto Cipresso, a partir da uva Sangiovese da belíssima região da toscana. Longevo, de personalidade forte e elegante, te entrega um leque de aromas que evolui a cada gole. Entre aromas frutados e rústicos, e de paladar intenso e opulento, harmonizará muito bem com carnes de caça, picanha na grelha e queijos como grana padana e pecorino. Sugere-se aerar por 45 minutos (aprox.) para melhorar ainda mais a experiência.



#### Produtor

Bueno - Cipresso



#### Região/País

Montalcino, Itália.



#### Uva

100% Sangiovese Grosso.



#### Maturação

24 meses em barricas de carvalho francês de primeiro/segundo uso e de carvalho esloveno. Mais 36 meses em garrafa.

---

#### Tipo

Branco

#### Teor alcoólico

14%

#### Volume

750 ml

#### Temperatura de serviço

18° a 19°C

---

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



#### Visual

Vermelho rubi com tons granada.



#### Aroma

Notas marcantes de ameixa, frutas do bosque, couro, baunilha e mineral.



#### Paladar

Austero e elegante, com predominância de notas frescas de musgo e leve mentolado.



#### Harmonização

Combina perfeitamente com carne vermelha e de caça, assadas ou grelhadas, eventualmente acompanhadas de funghi e tartufo. Muito interessante também com queijos, como o pecorino toscano.

