

Bueno Brunello di Montalcino Riserva 2008

DESCRIÇÃO

Um vinho longevo, degustado com 14 anos, mas que ainda se apresenta um adolescente com alguns longos anos pela frente. Com aromas vivos e intensos, que se revelam em diferentes atos, como uma peça teatral. De frutados a rústicos, também com notas de especiarias como canela e pimenta. Seu paladar vigoroso e marcante, expressam taninos maduros em bom volume, acidez viva, equilíbrio e um final intenso e persistente fazem esse vinho um ícone da Bueno Wines. Sugere-se decantar e aerar por 1 hora (aprox.) para uma melhor experiência. Pratos encorpados, carnes suínas, bovinas ou de caça, um parmegiana de carne, e queijos duros são ótimas opções de harmonização.



Produtor

Bueno - Cipresso



Região/País

Montalcino, Itália.



Uva

100% Sangiovese Grosso.



Maturação

36 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

Possui acidez e sabor equilibrados. Taninos pronunciados e maduros, com longa persistência.



Harmonização

Combina perfeitamente com carne suína, vermelha e de caça, eventualmente acompanhadas com funghi e com o queijo pecorino toscano.

