



GIUSEPPE GORELLI (MONTALCINO)

Gorelli, Brunello Di Montalcino

Giuseppe Gorelli

Giuseppe Gorelli est un vigneron artisan de Montalcino qui s'appuie sur l'héritage de sa famille. Il cultive de manière écologique six hectares de vignes, dont cinq dans le nord plus frais de Montalcino et un à Sant'Angelo in Colle. Avec des levures naturelles, un minimum d'interventions et une grande attention au terroir, il élabore des vins raffinés et expressifs.

Brunello di Montalcino

Ce Brunello est élaboré à partir de 100 % Sangiovese, issu de vignobles situés au nord, au microclimat frais. Le vin fermente spontanément et est élevé environ quatre ans, en partie en grands fûts de bois et en partie en cuve inox. Il exhale des parfums de cerise, de violette, d'herbes aromatiques et une pointe de cuir. En bouche, il fait preuve de fraîcheur, d'une acidité équilibrée et de tanins soyeux, avec une finale longue et élégante. Excellent avec les plats à la truffe, le gibier ou les fromages affinés.

Référence **2508231106**EAN **8057157160189**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Giuseppe Gorelli (Montalcino)
Pays	Italië
Région	Toscane
Appellation	DOCG Brunello Di Montalcino
Cépage(s)	sangiovese
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Gibier, Risotto, Fromages