



# CAPARZO BRUNELLO DI MONTALCINO 2019

Brunello di Montalcino DOCG

Spécialité par lot

Tradition et modernisme sont employés avec brio chez ces ténors de l'appellation. Aujourd'hui les vins de cette maison sont reconnus internationalement comme étant parmi les meilleurs d'Italie.

- Région :** Montalcino, Toscane
- Cépage :** 100% Sangiovese
- Vieillessement :** 3 ans en tonneaux traditionnels de chêne de Slavonie et français, 12 mois en bouteille
- Conservation :** 20 ans et plus, selon le millésime
- Dégustation :** D'une couleur rubis tendant sur le grenat avec les années. Bouquet pénétrant, très étendu et varié, rappelant les fruits des bois. En bouche, il est sec, chaud, bien équilibré dans son austérité et persistant.
- Accords :** Rôtis, viandes grillées et à la broche, gibier, bœuf braisé, fromages affinés
- Service :** Servir à 18°C, peut bénéficier d'un passage d'une à deux heures en carafe.

**Code SAQ :** 14733096  
**Prix :** 57,25\$,  
**Prix licencié :** 49,79\$  
**UVC :** 12

