Tassi

Brunello di Montalcino DOCG 2016 & 2017

Par Qaviste

Détails de l'offre



TASSI

Appellation	**Région**	**Contenance**
Brunello di Montalcino DOCG	Toscana	75cl
Cépage	**Couleur**	**Bouchon**
100% Sangiovese	Rouge	Liège
Pays	**Culture**	
Italie	Biologique certifiée	

Tassi

Brunello di Montalcino DOCG 2016 & 2017

Par Qaviste

Détails de l'offre



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Ce Brunello 2017 affiche une grande pureté de définition. On reconnaît parfaitement les notes d'épices et de fumée du sangiovese et le terroir si enjôleur de Brunello. L'élevage présent, bien intégré, permet de soutenir la très belle évolution de ce vin encore tout jeune. La bouche est remarquable, avec un jus élégant qui déroule autour d'un fruit très fin, des tannins naturellement présents, qui vont s'affiner sans excès. Une très belle bouteille à conserver jusqu'en 2033, car son potentiel est grand!

Nature du sol

Argileux avec une présence de magnésium, de fer et de manganèse

Vinification

Traditionnelle, 15-20 jours de macération

Levures indigènes

Elevage

36 mois en foudre de 30-40hl

Maturité

A déguster idéalement de 2023 à 2033

Service

16°C

Aveine/Carafe: 2 heures

Accords

Filet de boeuf en croûte farci aux champignons

Conditionnement

Carton

Degré alcoolique

15% vol

Tassi

Brunello di Montalcino DOCG 2016 & 2017

Par Qaviste

Détails de l'offre



GIUSEPPE TASSI 2016

Cette parcelle exposée Sud-Ouest de 2,8ha est plantée à 240 mètres d'altitude au sud-est de Montalcino, dans la région de Castelnuovo dell'Abate. Le Guiseppe Tassi 2016 s'ouvre sur des notes de cerises, de confiture de mûres, de pétales de roses mêlées à des notes de garrigue, entremêlées de tabac blond, d'épices et de humus. En bouche, c'est un vin puissant, profond et frais qui s'étire tout en longueur. Sa trame droite tout en rondeur propose un superbe équilibre, ses tanins fins viennent compléter le tableau et l'étirent jusqu'à une finale sapide et qui ne s'estompe jamais. C'est un vin de gastronomie déjà agréable à déguster, il conviendra d'attendre quelques années afin qu'il soit en mesure d'exprimer toute sa superbe.

Nature du sol

Argileux avec une présence de magnésium, de fer et de manganèse

Vinification

Traditionnelle, 15-20 jours de macération

Levures indigènes

Elevage

36 mois en foudre de 30-40 Hl

Maturité

A déguster idéalement de 2026 à 2042

Service

16°C

Aveine/Carafe: 3-4 heures

Accords

Côte de boeuf rôti à basse température, souris d'agneau aux épices, coq au vin rouge, cailles farcies aux morilles

Conditionnement

Carton

Degré alcoolique

15% vol