

# Tenuta Buon Tempo Brunello di Montalcino DOCG 2018



Unités : 6 bouteilles par caisse  
 Format : 750ml  
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Tenuta Buon Tempo
Appellation	
Région	Toscane
Couleur	Rouge
Intensité	Corsé
Temps de Garde	10 ans +
Encépagement	Sangiovese
Sucre Résiduel	< 2 g/L
Viticulture	Biologique
Vinification	En cuve inox à température contrôlée avec fermentation spontanée ; macération pendant 4 semaines.
Élevage	Vieillessement en fûts de chêne de la Slaves de 25 et 35 hl, et en fûts de chêne français de 500 litres de deuxième passage.

## Ce qui le rend unique

Tout en complexité et en concentration, ce Brunello nous surprend pourtant par sa grande fraîcheur. Dans sa robe grenat d'une intensité soutenue – qui prendra rapidement des teintes tuilées avec le temps –, il dévoile des arômes de prunes et de cerises bien mûres, de fleurs séchées, d'épices douces. Un boisé parfaitement intégré donne de la rondeur à une bouche ample et veloutée. La puissance de l'attaque en bouche laisse peu à peu place au délicat équilibre entre tannins et acidité, qui se prolonge dans une finale tout en finesse. Une grande cuvée, donc, qui rehaussera tout particulièrement les plats de gibier, de légumes