

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

La versione riserva di un classico intramontabile.

The reserve version of a timeless classic.



D.O.C.G. - Alc. vol: 14%



100% Sangiovese grosso.



Vasche di acciaio inox con il controllo della temperatura. Affinamento in botti di rovere, in barriques e tonneaux ed infine in bottiglia per almeno 6 mesi.

Stainless steel tanks with temperature control.

Aging in oak barrels, in barriques and tonneaux and finally in bottle for at least 6 months.



Rosso vivo intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Intense bright red tending to garnet with aging.



Intenso, netto, caratterizzato da note speziate che ricordano la confettura di frutti di bosco e piacevoli sfumature di vaniglia.

Un sentore burroso inebria il naso.

Intense, clean, characterized by spicy notes reminiscent of berries jam and pleasant shades of vanilla.

A buttery scent inebriates the nose.



Tannico ed avvolgente, dalla persistenza lunghissima. È caldo e vellutato.

Tannic and enveloping, with a very long finish.

It's warm and velvety.



Ideale con piatti strutturati a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Ideal with structured meat dishes, game and aged cheeses.

RECIPIENTI ED IMBALLI - CONTAINERS AND PACKAGING

BOTT. BORDOLESE EUROPEA	600 G LT. 0,750
CARTONE - BOX X 6 BOTT.	
PALLET X 100 CARTONI - BOX	(4 STRATI - LAYERS X 25)
PESO CARTONE - BOX WEIGHT	KG. 8,4
PESO PALLET - PALLET WEIGHT	KG. 840
COD. EAN BOTTIGLIA - BOTTLE	8003207777432
COD. EAN CARTONE - BOX	8003207077433



CANTINE BONACCHI S.P.A.

VIA COLLI MOZZI, 26 - 51039 QUARRATA (PT) ITALIA

TEL +39 0573 735457 - FAX +39 0573 790010

e-mail: info@bonacchi.it www.bonacchi.it

