



COMUNICATO STAMPA

JAMES SUCKLING ASSEGNA 94 PUNTI AL BRUNELLO DI MONTALCINO BOTTEGA

JamesSuckling.com, autorevole sito internazionale dedicato al mondo enologico, ha attribuito 94 punti al Brunello di Montalcino Il Vino dei Poeti Bottega, annata 2018.

Si tratta di un risultato di grande prestigio che premia uno dei più grandi vini rossi di Bottega S.p.A., che a Montalcino vinifica, oltre al pregiato Brunello, anche il Rosso di Montalcino e il Sant'Antimo.

James Suckling, noto wine journalist americano, è uno dei critici enologici più autorevoli, le cui opinioni attirano l'interesse e il rispetto degli amanti del vino, dei grandi collezionisti e dell'intero settore enologico mondiale. Suckling è stato per quasi 30 anni Senior Editor e responsabile della redazione europea di Wine Spectator. Nel 2010 Suckling ha lanciato il sito web JamesSuckling.com, spinto dall'esigenza di offrire al pubblico un approccio più moderno al mondo del vino.

I vini con punteggi di 90/100 e oltre vengono classificati come outstanding, per identificarne l'eccellenza. Nei paesi anglosassoni, e oggi anche in Italia, i rating pubblicati dai siti più autorevoli rappresentano un importante impulso agli acquisti.

Va sottolineata infine la capacità di Bottega di produrre vini di qualità all'interno di diverse denominazioni: Prosecco, Montalcino, Valpolicella, Chianti.

Brunello di Montalcino Il Vino dei Poeti Bottega

Brunello di Montalcino Il Vino dei Poeti Bottega è un vino di grande struttura che sviluppa un'gradazione alcolica di 14% vol. Il colore rosso rubino intenso è arricchito da sfumati riflessi granati. Al naso è caratteristico, intenso e persistente. Presenta sentori di frutti di bosco e violetta, muschio, spezie e legno aromatico, accompagnate da note di vaniglia, confettura e, in chiusura, da aromi balsamici. Al palato è valdo, strutturato, robusto, complesso e morbido, con tannini eleganti perfettamente bilanciati con la gradazione alcolica. Il retrogusto, piacevole e persistente, prolunga il piacere della degustazione. Eccellente come vino da meditazione, si presta ad abbinamenti importanti con selvaggina (cinghiale e fagiano in particolare), carne rossa, costata, funghi, tartufo bianco e formaggi stagionati.

Contatti: Giovanni Savio – Ufficio Stampa – Bottega S.p.A. – Tel. 0438-406801