



Brunello di Montalcino

Artikelnummer: 5171601/6

Ursprung: Toscana, Brunello di Montalcino

Druva: 100% Sangiovese Grosso

Årgång: 2018

Volym: 750 ml ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Ekologisk, Rött vin



Smakbeskrivning:

Ung med redan inbjudande. Kraftfullt doft och smak, mörka frukter, grafit och mineral.

Björnbär, lakrits, tobak och choklad

Tanninerna är tydliga och syran oerhört pigg. Mycket lång och nyanserad eftersmak.

Skörd/Vinifikation:

Vinet görs på 100% på Sangiovese Grosso och lagras i 24 månader på stora franska ekfat 600 liter samt slavonska ekfat 1200 liter, därefter 2 år i flaska

Passar till:

Brunello di Montalcino är att föredra i kombination med välstrukturerad mat med fylliga såser och tillbehör. Grytor och vilt, såsom vildsvin, anka och pärlhöns men även till fläsk- och kalvstek.

Fantastisk till vällagrade ostar.

Information om producent:

Välkommen till en Brunelloproducent av högsta rang. Familjen Ghezzi köpte egendomen Camigliano (byn med samma namn ligger sydväst om byn Montalcino) 1957 och var därmed en av de första seriösa producenterna av Brunello di Montalcino. Det var först i mitten av 60-talet som Brunello blev berömt i världen och i takt med uppmärksamheten har familjen utvecklat sin vinproduktion genom sonen Gualtiero med familj. Idag är man en av de mest framgångsrika producenterna i appellationen. Man använder modern teknik för att uppnå så urtypiska viner som möjligt med minsta möjliga påverkan på naturen. Sedan 2017 är man dessutom en ekologiskt certifierad vingård.