

# Ventolaio

## Brunello di Montalcino Riserva



Årgang: 2015/2016  
Produsent: Ventolaio  
Produktnavn: Brunello di Montalcino Riserva  
Land: Italia  
Region: Toscana  
Appellasjon: DOCG Brunello di Montalcino Riserva

Syre: 6,1 g/l  
Sukker: 0,8 g/l  
Råmateriale: Sangiovese 100%

Farge: Klar mursteinsrød  
Duft: Delikat nese av plommer og røde bær, eksotiske krydder, sedertre og hint av underskog.  
Smak: Konsentrert og elegant med modne skogsbær, krydder og litt sedertre. Flott balansert syre, faste tanniner og god lengde.

Jordsmonn: Kalkholdig leire og galestro  
Vinmark: Druene kommer fra 8 hektar vinmark som ligger ca 500 moh. med min. 35 år gamle vinstokker. Druene høstes sent for optimal modning.

Vinifikasjon: Håndplukkede druer og tradisjonell vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker. Skallmaserasjon i 20-30 dager.

Lagring: Vinen lagres på gamle, store franske og slaviske fat i 60 måneder.

Lagringspotensial: 15-20 år fra årgangen

Str.(cl.): 75  
Serveringstemperatur: 16-18 grader  
Passer til: Kraftige kjøttretter, Ossobucco, grillet kjøtt

Skanlog nr: 9084377

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6273296

Vinmonopolpris: 799,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 647,70

