

Ventolaio

Brunello di Montalcino



Årgang: 2018/2019
Produsent: Ventolaio
Produktnavn: Brunello di Montalcino
Land: Italia
Region: Toscana
Appellasjon: DOCG Brunello di Montalcino

Syre: 6,4 g/l
Sukker: 0,5 g/l
Råmateriale: Sangiovese 100%

Farge: Klar mursteinsrød
Duft: Elegant nese med duft av røde bær og kirsebær samt fiole og litt urter som salvie.
Smak: Konsentrert og syrefrisk med saftige, modene kirsebær. Hint av sopp, tobakk og krydder. Strukturerte tanniner og lang avslutning.

Jordsmonn: Kalkholdig leire og galestro
Vinmark: Druene kommer fra 8 hektar vinmark som ligger ca 400 moh. 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 1500l, 3000l og 5000l store franske og slavonske fat i 48 måneder.
Lagringspotensial: 10-20 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9084374

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6273262

Vinmonopolpris: 499,90

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 408,42

