

Rosso de Montalcino

Italia / Toscana / Rosso di Montalcino



Høyoppløselig bilde



"Gianni Brunelli - med et navn som hans, nærmest måtte han være en produsent av Brunello, og faktisk var Gianni Brunelli av gammel Montalcino familie. Giannis far, derimot, hadde solgt eiendomen, og flyttet inn i restaurantbransjen med sin berømte Osteria Le Logge i Siena. Gianni kjøpt tilbake de 2,5 hektar av familiens eiendom (Le Chiuse di Siotto) i 1988, med ytterligere ekspansjon i 1996.

I November 2008 døde Gianni, men hans kone Laura Vacca med hjelp av oenologist Paolo Vagaggini forsetter jobben de to har gjort sammen i 31 år. Vinproduksjonen er av tradisjonell stil, (bruk av store Slovenske botte) og vinene fra Brunelli har en tilstrekkelig ryggrad og lengde for å bære gjennom et par tiår. Brunelli produserer bare 30 000 flasker vin i året."

Montalcino ligger i provinsen Siena i Toscana og kjennetegnes ved sitt maleriske landskap, med pinjetrær, syprer, olivenlunder og vinranker. Montalcino drar nytte av Toscanakystens varme og tørre klima og vinene er ofte godt konsentrerte og egner seg som regel for lagring. De ble tildelt den syvende DOC i 1966 og var blant de første fire som fikk DOCG-status i 1980. Brunello di Montalcino, en av Italias fremste rødviner, DOCG, produsert av druen med samme navn, identisk med Sangiovese Grosso. Vinen er mørk og kraftig med en obligatorisk fatlagring på minst fire år bak seg. Etter fem år oppnås Riserva-betegnelse. Den mindre konsentrerte og lettere Rosso di Montalcino kan slippes etter kun ett år.

Gianni Brunellis Rosso står ikke noe tilbake for mange Brunelloer. Fra vinmarker mellom 250 og 500 moh.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Gianni Brunelli
Årgang	2021
Druetyper	100% Sangiovese
Vinifikasjon	Håndplukkede druer. Fermentering i ståltanker ved 28°C over 4 - 5 dager og en skallmasserasjon over 18 dager i slovensk eik.
Lagring	10 måneder på slovensk eik av forskjellige størrelser; 500l, 1000l, 2100l og 2500l.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,3 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Mørk rød. Fruktig, knuste kirsebærsteiner og rød frukt. Saftig og fruktig, syrlige røde bær.
Serveringstemperatur	16 °C
Passer til	Pasta med kjøttsaus, tapas, ost

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14122901	5965736	kr. 469,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment