

Gianni Brunelli Amor Costante Toscana Rosso 2017

Italia / Toscana / Brunello di Montalcino



Høyoppløselig bilde



89 poeng **apéritif**

Dyp ung rød. Eksotisk med god karakter. Fylldig med god konsentrasjon, god syre og tørrhet.

"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 Chiese 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, sypresser, 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.

Supertoscaner fra superprodusenten Gianni Brunelli i Brunello di Montalcino.

Type	Rødvinn		
Klassifikasjon	IGT Toscana		
Produsent	Gianni Brunelli		
Årgang	2018		
Druetyper	100% Sangiovese		
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon på stål. 22 dager masserasjon for Sangiovese og 18 dager for Merlot.		
Lagring	24 - 30 måneders lagring på fat (2500 - 3000 liters slovensk eik for Sangiovese, barrique og tonneaux for merlot)		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: < 3 g/l	Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.		
Karakteristikk	Dyp mørk rød. Fruktig, moreller og knuste røde bær. Saftig og frisk, mørke bær, gode tanniner.		
Serveringstemperatur	18 - 20 ° C		
Passer til	Pasta, biff, lam		
Webseite	https://www.giannibrunelli.it/en/gianni-brunelli/		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14123201	5965777	kr. 399,90
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
Small for every moment