

Brunelli Brunello di Montalcino

Italia / Toscana

Mauro Brunelli og Anna Savini er eierne av Tenuta Brunelli. De er begge fra familier med tradisjon for landbruk som alltid har jobbet og levd på landsbygda rundt Montalcino.

Eiendommen er på 15 ha, hvorav 5 ha er registrert som Brunello di Montalcino DOCG og resten består av oliventrær og skog.

Deres kjærlighet for landet og respekt for tradisjoner holder inspirasjonen oppe hos Brunelli-familien, som både jobber og bor på gården.

Vinåkrene strekker seg over sørvest siden av Montalcino og ligger ca. 250-300 m.o.h., eksponert for sol hele dagen og samtidig beskyttet mot de kalde vindene fra nord. Jordsmonnet er rikt på stein og er dermed perfekt for konstant drenering av regnvann.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	Brunello di Montalcino DOCG
Produsent	Azienda Agricola Martoccia
Årgang	2018
Druetyper	100% Sangiovese
Vinifikasjon	Gjæres i ca. 20 dager. Malolaktisk gjæring foregår på temperaturkontrollerte ståltanker.
Lagring	Lagret i 36 måneder på slovensk og fransk eikefat. Vinen modner ytterligere 6 måneder på flaske før lansering.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2,4 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 12 - 15 år.
Karakteristikk	Klar rubinrød farge. Avdempet kirsebær og skogsbærpreg på duft, med innslag av tørt treverk, lær og vanilje. Frisk, stram, flott balanse og med god struktur. Lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16 - 18° C
Passer til	Vilt, skogsfugl, elg og lignende.
Webseite	www.poderemartoccia.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5981101	2550382	kr. 479,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		130907 Status: Lagervare	

88 poeng **apéritif**

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