

Brunello di Montalcino Bassolino Sopra Magnum

Italia / Toscana / Brunello di Montalcino

Fra øvre del av vinmarken Pian di Bassolino, i den SØ del av Montalcino. S sammensatt jordsmonn, i hovedsak sedimentært. Seleksjonen starter allerede i vinmarken, og i kjelleren fortsetter den etter 100 % avstilking, med individuell utvelgelse av druer. Spontangjæret, gjæringen foregår i 3 uker, og med totalt 6 ukers maserasjon. 46 mnd lagring i store fat (12,5 hl).



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Pian dell'Orino
Årgang	2016
Druetyper	100 % Sangiovese
Analyse	Alkohol: 14,5 %
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Dyp rød farge. Intens og sammensatt duft av krydder, tørkede bær, tobakk og mynte. Tett og levende smak, drevet av flott syre, gir bølger av røde og mørke bær, blodappelsin og krydder.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	8006374		kr. 5 049,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
1			

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
Drink for every moment