



Brunello di Montalcino DOCG

Artikelnummer:	7777-2
Typ:	Rött vin
Producent:	Podere Giodo
Land:	Italien
Region:	Toscana
Deldistrikt:	Montalcino
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14,5%
Serveras vid:	18 celsiusgrader
Passar till:	Allehanda köttretter, salami, lagrad ost
Druvor:	100% Sangiovese
Ärgång:	2013
Klassificering:	Brunello di Montalcino DOCG
Vinifikation:	Vinet jäser vid 25-28 celsiusgrader på stål- och cementtankar och endast naturlig jäst används. Därefter lagras vinet 36 månader på stora franska ekfat, och ytterligare 12 månader på flaska.
Växtplats och jordmån:	Jordmänen utmärks för sin fossilrika kalksten och läget ligger i sydöstlig riktning cirka 300 meter över havet.
Färg:	Mörkröd
Doft:	Öppen, harmonisk doft av plummon, björnbär, svamp och cederträ
Smak:	Fyllig men mogen fruktkropp, välpolerade tanniner, livlig syra och ett mycket raffinerat avslut
Sockerhalt:	Mindre än 0,3 g/l
Lagringspotential:	10-20 år
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	6