

Cantina di Montalcino Brunello di Montalcino 2017



Middels dyp rubinrød farge. Aromatisk, duft av friske kirsebær, bjørnebær, lær og et snev av våt skogbunn. Fast vin med krydret og bærpreget stil, fyldig med en flott syrefriskhet, runde tanniner og en lang, stram ettersmak.



100% Sangiovese Grosso



Håndplukkede druer med selektering i vinmarken. Nensom pressing og skallmasserasjon i opptil 25 dager på 24 grader i ståltanker.



Vinen lagres i 30 måneder på gamle, 50hl botti grande før den tappes på flaske.

kr

Alkohol: 13,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

4482201

Produsent	Type	Land	District
Cantina di Montalcino	Rødvin	Italia	Toscana
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
1,1	5,5	75 cl	6