



BRUNELLO DI MONTALCINO 2021

Art. nr 56861

Pris 499,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent San Polo

Ursprung Brunello di Montalcino, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 6,5 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig doft med inslag av körsbär, röda bär, plommon, viol, örter, ceder, vanilj, kaffe, kryddor och fat. Smaken är fyllig, djup och komplex med elegans, välbalanserad tanninstruktur och en lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 23 och 30 september. De noggrant utvalda druvorna avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i cementtankar. Vinet genomgick malolaktisk jäsning i ekfat. Vinet har lagrats 30 månader i stora lätt rostade ekfat på 10, 20 och 40 hektoliter, sedan ytterligare 6 månaders lagring i flaska.

Lagring Vinet har bra lagringspotential.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm, nöt och vilt gärna rustikt med italienska smaker, exempelvis Bistecca Fiorentina dvs en tjock grillad T-benstek med rosmarin och vitlök serverad med ugnstostad potatis och parmesan, en Pappardelle med långkokt vildsvinsragù rik på tomater och örter eller ugnstekta eller grillade lammracks med örter och vitlök. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som parmesan, pecorino, 24 mån prästost eller en extra lagrad västerbottensost. Dekantera gärna vinet 1-2 timmar före servering. Servera gärna i stora vinkupor.

