

VINUNIC

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

Art. nr 56861

Pris 599 kr

Storlek 750 ml

Producent San Polo

Ursprung Brunello di Montalcino, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 100%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,9 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig doft med inslag av röda bär, 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. De avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i cementtankar. Vinet genomgick malolaktisk jäsnings i ekfat.

Lagring Vinet har lagrats 30 månader i stora lätt rostade ekfat på 10, 20 och 40 hektoliter, sedan ytterligare 6 månaders lagring i flaska. Vinet har bra lagringspotential.

Passar till Serveras vid 16-18°C till smakrika maträtter av nöt, lamm, och vilt gärna med svamp eller tryffel. Passar även utmärkt till lagrade hårdostar som parmesan och pecorino. Dekantera gärna vinet 2 timmar före servering.



Omdömen

Wine Advocate 92p

A certified organic wine, the 2018 Brunello di Montalcino display a savory character that accompanies the wine from start to finish over the palate and then some. There is a core of black fruit, but the real takeaway is that spicy contour of dark chestnut husk, acacia honey, tilled earth and toasted rosemary that fills the balloon of your glass. This Brunello finishes on a tart note and shows tannins that could use a few extra years to soften. This is a wine of medium-rich concentration. Drink Date: 2025 - 2035