

VINUNIC

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNAVECCHIA 2017

Art. nr 52805

Pris 2.989 kr

Storlek 750 ml

Producent San Polo

Ursprung Brunello di Montalcino, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förlutning Naturkork

Druvor Sangiovese 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 6,2 g/l

Restsocker 2,2 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig och kryddig doft med toner av solmogna röda bär, hallon, blåbär, körsbär, violer, rosmarin, lavendel och ekfat. Smakrik med fin struktur med tydliga, varma tanniner och en lång harmonisk eftersmak. Bra lagringspotential och kan med fördel sparas över 10 år.

Tillverkning Druvorna skördades för hand i början av oktober. De noggrant sorterade och utvalda druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i stora 600 liters ekfat, sk tonneaux. Den malolaktiska jäsningsen sker också i dessa ekfat.

Lagring Vinet har lagrats 30 månader i lätt rostade 600 liters ekfat. Vinet lagras sedan ytterligare 6 månader i faska innan det släpps till försäljning.

Passar till Serveras i stora glas vid 16-18°C till smakrika eleganta köttträtter av lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp och tryffel. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Parmigiano Reggiano och pecorino. Dekantera vinet 2 timmar före servering.



Omdömen

Wine Advocate 94p

San Polo's 2017 Brunello di Montalcino Vignavecchia is packaged with a black label and carries a certification for organic farming. This appears to be the most powerful of the wines in this flight (with 14.5% alcohol), and it has a dark garnet appearance and a full-bodied mouthfeel. However, this wine is very different than the others in that it presents a much sweeter, fruit-forward bouquet and it does not deliver the same balsam intensity that we saw in the Podernovi. Those herbal notes are present, but the is ample fruit to soften them out. Drink Date: 2024 - 2040