

Brunello di Montalcino DOCG

Producent:

Il Valentiano

www.ilvalentiano.it

Montalcino, Toscana

Artikelnummer: 22060402



Specifikation

Doft: Elegant, varm mörka körsbär, pinjenötter, vax, torkade örter, ek, mandelmassa

Smak: Fylligt och balanserat med hög syra, sandiga tanniner och

Färg: Ljust rubinröd

Druva: 100% Sangiovese (Brunello)

Alkohol: 14,5%

Restsocker: 1,3 gr/l

Torrsubstans: 33,0%

Syra: 6,4 gr/l

PH: 3,4

Skörd: Skördat för hand i mitten av oktober

Lagring: 36 månader på Franska ekfat 10hl

Vinner på lagring, tid: Ja, lång tid. Upp till 20 år

Övrigt: Skördeuttag 55 hl/ha.

Munskänkarna Lund. 16p+, Wine Enthusiast 93p/100p

Ståltank 80hl. Förjäsning 15grader i tre dagar därefter 22-25 dagar jäsning 28grader