

Brunelli Brunello di Montalcino Riserva

Italia / Toscana / Brunello di Montalcino



BILDET KOMMER
SNART

Høyoppløselig bilde

"Gianni Brunelli - med et navn som hans, nærmest måtte han være en produsent av Brunello, og faktisk var Gianni Brunelli av gammel Montalcino familie. Giannis far, derimot, hadde solgt eiendomen, og flyttet inn i restaurantbransjen med sin berømte Osteria Le Logge i Siena. Gianni kjøpt tilbake de 2,5 hektar av familiens eiendom (Le Chiuse di Siotto) i 1988, med ytterligere ekspansjon i 1996.

I November 2008 døde Gianni, men hans kone Laura Vacca med hjelp av oenologist Paolo Vagaggini forsetter jobben de to har gjort sammen i 31 år. Vinproduksjonen er av tradisjonell stil, (bruk av store Slovenske botte) og vinene fra Brunelli har en tilstrekkelig ryggrad og lengde for å bære gjennom et par tiår. Brunelli produserer bare 30 000 flasker vin i året."

Montalcino ligger i provinsen Siena i Toscana og kjennetegnes ved sitt maleriske landskap, med pinjetrær, syresser, olivenlunder og vinranker. Montalcino drar nytte av Toscanakystens varme og tørre klima og vinene er ofte godt konsentrerte og egner seg som regel for lagring. De ble tildelt den syvende DOC i 1966 og var blant de første fire som fikk DOCG-status i 1980. Brunello di Montalcino, en av Italias fremste rødviner, DOCG, produsert av druen med samme navn, identisk med Sangiovese Grosso. Vinen er mørk og kraftig med en obligatorisk fatlagring på minst fire år bak seg. Etter fem år oppnås Riserva-betegnelse. Den mindre konsentrerte og lettere Rosso di Montalcino kan slippes etter kun ett år.

I de beste årgangene lager Gianni Brunelli en Riserva på et selektert utvalg av druer. Med svært lave avkastninger og lang lagring skapes viner med stor balanse, rikdom, eleganse og et svært langt lagringspotensiale.

Type	Rødtvin
Klassifikasjon	Brunello di Montalcino DOCG
Produsent	Gianni Brunelli
Druetyper	Sangiovese
Vinifikasjon	Håndplukkede druer, 25 dagers skallmasserasjon. Fermentert på 28 grader over 5 - 6 dager.
Lagring	34 måneder på store slovenske eikefat
Analyse	Sukker: 0,5 g/l Syre: 5,8 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år
Karakteristikk	Duft av kirsebær, jord og fat. Fast og stram, røde bær, faste tanniner og lang.
Serveringstemperatur	18 - 20 ° C
Passer til	Lam og rødt kjøtt
Webside	https://www.giannibrunelli.it/

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	12648701	5730429	kr. 1 082,60
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment