

## Brunelli Brunello di Montalcino

Italia / Toscana

Mauro Brunelli og Anna Savini er eierne av Tenuta Brunelli. De er begge fra familier med tradisjon for landbruk som alltid har jobbet og levd på landsbygda rundt Montalcino.

Eiendommen er på 15 ha, hvorav 5 ha er registrert som Brunello di Montalcino DOCG og resten består av oliventrær og skog.

Deres kjærlighet for landet og respekt for tradisjoner holder inspirasjonen oppe hos Brunelli-familien, som både jobber og bor på gården.

Vinåkrene strekker seg over sørvest siden av Montalcino og ligger ca. 250-300 m.o.h., eksponert for sol hele dagen og samtidig beskyttet mot de kalde vindene fra nord. Jordsmonnet er rikt på stein og er dermed perfekt for konstant drenering av regnvann.



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>Produsent</b>	Azienda Agricola Martocchia
<b>Årgang</b>	2017
<b>Druetyper</b>	100% Sangiovese
<b>Vinifikasjon</b>	Gjæres i ca. 20 dager. Malolaktisk gjæring foregår på temperaturkontrollerte ståltanker.
<b>Lagring</b>	Lagret i 36 måneder på slovensk og fransk eikefat. Vinen modner ytterligere 6 måneder på flaske før lansering.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 14,0 %      Sukker: 2,4 g/l g/l
<b>Holdbarhet</b>	Lagringspotensiale 12 - 15 år.
<b>Karakteristikk</b>	Klar rubinrød farge. Avdempet kirsebær og skogsbærpreg på duft, med innslag av tørt treverk, lær og vanilje. Frisk, stram, flott balanse og med god struktur. Lang ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	16 - 18° C
<b>Passer til</b>	Vilt, skogsfugl, elg og lignende.
<b>Webseite</b>	www.tenutabrunelli.it

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	5981101	2550382	kr. 389,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6		130907 Status: Lagervare	

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*