Brunello di Montalcino Ciacci Piccolomini

LAND	Italien
DRUVOR	Sangiovese
SAMMANSÄTTNING	Sangiovese
ÅRGÅNG	2020
FÖRSLUTNING	Naturkork
SORTIMENT	TSE
ARTIKELNUMMER	9394302

SMAKPROFIL

Nyanserad, utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, tobak, mogna jordgubbar, kakao, sandelträ, pomerans och nougat.

OM VINET

- Lagring: Brunello di Montalcino måste enligt lag lagras i minst fem år varav två år på ekfat.

Detta vin har lagrats två år på stora slavonska ekfat om 2 000-8 500 liter, så kallade botti.

- Odlingsområde: Brunello di Montalcino ligger i Toscana, drygt sex mil söder om Siena. Klimatet här är varmare och torrare jämfört med exempelvis Chianti och vinerna härifrån är i regel fylligare med högre alkoholhalt. De kalla vindarna från havet hjälper till att kyla ned vingårdarna och bevara druvornas fruktsyra. Den enda tillåtna druvsorten är sangiovese.

Druvorna till detta vin kommer från en åtta hektar stor vingård belägen 240-360 meter över havet.

- Jordmån: Grus och märgel.