Brunello Di Montalcino Pietroso

LAND	Italien
DRUVOR	Sangiovese
SAMMANSÄTTNING	Sangiovese
ÅRGÅNG	2021
SORTIMENT	TSE
ARTIKELNUMMER	9033101

SMAKPROFIL

Nyanserad, något utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, tobak, mogna jordgubbar, kaffe, nötter, kanel och pomerans.

OM VINET

- Lagring: Vinet har lagrats ett halvår på franska ekfat, två år på slavonska och österrikiska ekfat och därefter ytterligare ett år på flaska.
- Odlingsområde: Rosso di Montalcino ligger i Toscana, drygt sex mil söder om Sienna. Rosso di Montalcino omfattar samma avgränsade område som 'storebror' Brunello di Montalcino. Skillnaden är att vinet ofta kommer från yngre stockar, och att det har en kortare lagringstid på fat. Druvorna till detta vin kommer från flera olika vingårdar i Montalcino. Odlingarna ligger 400-500 meter över havet och planteringstätheten är 4 000-5 000 plantor per hektar. Vinrankorna är uppbundna i cordon.
- Jordmån: Lerjord, sand och märgel.