San Giorgio Ugolforte Brunello di Montalcino

LAND	Italien
DRUVOR	Sangiovese
SAMMANSÄTTNING	Sangiovese
ÅRGÅNG	2020
SORTIMENT	TSE
ARTIKELNUMMER	9343201

SMAKPROFIL

Nyanserad, kryddig, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, salvia, nougat, kakao, mogna jordgubbar, kanel, svart te och bergamott.

OM VINET

- Lagring: Vinet har lagrats tre år på stora slavonska ekfat om 3 000-5 000 liter.
- 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 vingårdar i Castelnuovo Dell’ Abate i Montalcino som ligger 250-400 meter över havet och vetter mot sydväst. Vinrankorna är cirka 20-25 år gamla.

- Jordmån: Stenig jordmån med inslag av lera och tuff.