

Brunello di Montalcino Talenti

Brunello di Montalcino DOCG

Karaktär

Röd rubin färg med orangea nyanser.

Stor, komplex och aningen kryddig bouquet.

Runt och fylligt vin med milda och balanserad tanniner. Raffinerad smak av söta körsår kombinerat med delikata fat toner. Eleganta och söta tanniner.

Servering

Vid 18-20 grader.

Druvsort

100% Sangiovese

Odlingsområde

Montalcino, Toscana

Producent

Az. Agr. Talenti

Avkastning

10 ton/hektar

Vinifiering

Skalmaceration i under kontrollerade temperaturer på ståltank

Lagring

60% lagras under 30 månader i tonneau 500liter fransk ek.

40% lagras under 30 månader i botti 1500-2500liter slovensk ek .

Slutligen lågras vinet 12 månader i flaska.