



## **Brunello di Montalcino Talenti DOCG**

### **Rött vin**

**Art. num: 2613**

### **Doft:**

Medelstor, komplex bouquet som påminner om köksbar, morell och läder med en lätt ton av fat.

### **Smak:**

Runt och fylligt vin med milda och balanserad tanniner. Raffinerad smak av söta körsbär kombinerat med delikata fat toner av vanilj och mörkt choklad. Lång och elegant avslut.

### **Passar till:**

Gärna till mörkt kött, vilt och köträtter med mustiga såser. Fantastisk kombination med rätter med tryffel och svamp. Väldigt bra med lagrade ostar.

### **Om producenten:**

*Vingården Talenti ligger på den södra sluttningen av Montalcino med utsikt över Orcia-flodens dal. Familjen Talenti flyttade till Montalcino från Romagna på 80 talet, då de köpte vingården som de länge hade drömt om. Med sig tog de en bred erfarenhet av sangiovese druvan. Idag leds vingården av Riccardo och har på senaste utmärkt sig som en av Montalcinos bästa producenter.*



---

**Producent:** Azienda Agricola Talenti Riccardo

**Ursprung:** Montalcino, Toscana, Italien

**Druva:** 100% Sangiovese grosso

**Vinifiering:** Skalmaceration i 20-25 dagar under kontrollerade temperaturer i ståltank.

**Lagring:** 30 månader, 60% i franska tonneaux 500 liter och 40% i slovenska tonneaux 2500 liter, därefter 12 månader i flaska.

**Art. num:** 2613

**Alc/vol:** 14,5%

**Avkastning** 40 Qli/Ht

**Produktion:** ca. 16.000 fl

**Antal:** Flaska 750ml