



Brunello di Montalcino Riserva Pian di Conte. **Talenti DOCG**

Rött vin

Art. num: 2603

Doft:

Stor, komplex bouquet som påminner om mogna köksbar, björnbär, kryddor med en elegant ton av fat.

Smak:

Fylligt och intensivt vin med vel balanserad tannin struktur. Elegant smak av mogna röda frukter kombinerat med delikata smak av lakrits, tobak och mörkt choklad. Lång 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.

Award 2013

* 3RödaGlass -Gambero Rosso

Award 2015

* 94p James Suckling

* 95p Falstaff

* 98p Wine Spectator



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: 24 månader, 50% i franska tonneaux 500 liter och 50% i slovenska tonneaux 2500 liter, därefter 12 månader i flaska.

Art. num: 2603

Alc/vol: 15%

Avkastning 40 Qli/Ht

Produktion: ca. fl

Antal: Flaska 750ml
