

Italienska smaker sedan 1999



**BRUNELLO DI MONTALCINO BACCIO DOCG 2017 0,75L 14,5% SÅ
LÅNGT LAGRET RÄCKER!**

SKU: 10013



OBS: Vinet har utgått hos producenten och kommer endast finnas tillgängligt så länge lagret räcker.

Brunello di Montalcino Baccio DOCG

750 ml x 6

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Ursprungsområde: Toscana, provinsen Siena, kommunen Montalcino.

Klimat och jordmån: Kulliga områden på höjder mellan 200 och 600 meter över havet, med jordar som geologiskt härstammar från en period som sträcker sig från krita- till pliocenperioden. Jordarna är generellt sett lerhaltiga.

Druva: 100 % Sangiovese Brunello.

Färg: Djupt rubinröd som övergår till granatnyans vid lagring.

Karaktär: Ett vin med en intensiv och karakteristisk bouquet. Smaken är varm, torr, något sträv, robust och ihållande.

Passande mat: Ett vin som passar särskilt bra till vildsvin, vilt, grillat rött kött och lagrade ostar.

Avsmakning: Perfekt för lång lagring. Serveras vid en temperatur på 20°C, med fördel dekanterat i karaff några timmar före servering.

Vinifiering: Tillverkas med rödvinsteknik, med lång skalkontakt i rostfria ståltankar. Därefter lagras vinet på ekfat i minst 2 år. Det kan släppas på marknaden den 1 januari efter en total lagringsperiod på 5 år, räknat från skördeåret, varav minst fyra månader ska ha skett på flaska.

Flaska: 750 ml

Kapsyl: Svart PVC-kapsyl.

Serveringstemperatu: 20 °C.



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Sangiovese (Brunello) från områdena kring Montalcino.

POGGIO CELSI - Sangiovese (Brunello)

Brunello di Montalcino Baccio DOCG

Tenuta Poggio Celsi är i det sydligaste området av appellationen Brunello di Montalcino DOCG, strax söder om Castello dell'Abate, en ung och vacker verklighet som kan överraska tack vare allt mer övertygande viner. Tio hektar totalt, varav sju är vingårdar, för två viner framställda uteslutande på Sangiovese-druvor: Brunello och Rosso di Montalcino. Särskilt det sistnämnda kommer från druvor från de vingårdar som producerar färskare druvor, mindre lämpade för tillverkning av lång lagrade flaskor.

Brunello, vars första årgång är 2008, överraskar varje år för sin styrka och elegans, ett verkligt ledmotiv för Poggio Celsi-viner.

Italienska smaker sedan 1999

Brunello di Montalcino Baccio DOCG - Toscana

Brunello di Montalcino Baccio DOCG
Tenuta Poggio Celsi är i det sydligaste området av appellationen Brunello di Montalcino DOCG, strax söder om Castello dell'Abate, en ung och vacker verklighet som kan överraska tack vare allt mer övertygande viner. Tio hektar totalt, varav sju är vingårdar, för två viner framställda uteslutande på Sangiovese-druvor: Brunello och Rosso di Montalcino. Särskilt det sistnämnda kommer från druvor från de vingårdar som producerar färskare druvor, mindre lämpade för tillverkning av lång lagrade flaskor. Brunello, vars första årgång är 2008, överraskar varje år för sin styrka och elegans, ett verkligt ledmotiv för Poggio Celsi-viner.

PREMI E RICONOSCIMENTI			
James Suckling	2020	92 / 100	"Vino eccellente"
Bibenda	2014	5 / 5	"Vino eccellente"
WineHunter	2014	88-89,99 / 100	"Vino eccellente"
Luca Maroni	2020	92 / 100	"Vino eccellente"
The Wine Advocate	2011	93 / 100	"Vino eccellente"
Gambero Rosso	2008	2 / 3	"Vino eccellente"
Vin Buoni d'Italia	2017	★★★★	"Vino eccellente"

Brunello di Montalcino Baccio DOCG

ARTIKELNR: 10013

Ursprungsområde: Toscana, provinsen Siena, kommunen Montalcino.

Druva: 100 % Sangiovese Brunello.

Färg: Djupt rubinröd som övergår till granatnyans vid lagring.

Karaktär: Ett vin med en intensiv och karakteristisk bouquet. Smaken är varm, torr, något sträv, robust och ihållande.

Servering: 20 °C. Ett vin som passar särskilt bra till vildsvin, vitt, grillat rott kött och lagrade ostar.

Vinifiering: Tillagas med rödvinsteknik, med lång skalkontakt i rostfria stältankar. Därefter lagras vinet på ekfat i minst 2 år. Det kan släppas på marknaden den 1 januari efter en total lagringsperiod på 5 år, räknat från skördåret, varav minst fyra månader ska ha skett på flaska.

Flaska: 750 ml

molino
Manufakturstan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

