

20 years of Italian Food Experience



POGGIO CELSI - *Sangiovese (Brunello)*

Brunello di Montalcino 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 långlagrade flaskor.

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



Brunello di Montalcino DOCG 2014

ARTIKELNR: 10013

Alkoholhalt: 13,5% Vol



Druvsammansättning: Sangiovese (Brunello) från områdena kring Montalcino.

Vinifiering: Jäsning med skal i ståltank, sedan lagring i ekfat i minst två år och slutligen ca fyra månader på flaska. Marknads lansering kan ske fem år efter skörd.

Karaktär: Välbalanserat, strukturerat med milda tanniner och tydliga toner av röda bär, körsbär, choklad, salvia och fat.

Servering: 18-20°C. Utmärkt till vilt, vildsvin, kanin, smakrika pastarätter, grytor och mustiga soppor samt lagrade ostar.

Flaska: 750 ml