

20 years of Italian Food Experience




Toscana



Brunello di Montalcino

LA TOGATA

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. Marknadslansering 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

