

Gianni Brunelli Brunello di Montalcino 2017

Italia / Toscana / Brunello di Montalcino



Høyoppløselig bilde



89 poeng **Dagens Næringsliv**

Lett krydret duft med hint av blomster og kirsebær. Bløt og lett moden frukt med en lang og fast tørr finish.

"Gianni Brunelli - med et navn som hans, nærmest måtte han være en produsent av Brunello, og faktisk var Gianni Brunelli av gammel Montalcino familie. Giannis far, derimot, hadde solgt eiendomen, og flyttet inn i restaurantbransjen med sin berømte Osteria Le Logge i Siena. Gianni kjøpt tilbake de 2,5 hektar av familiens eiendom (Le Chiuse di Siotto) i 1988, med ytterligere ekspansjon i 1996. I November 2008 døde Gianni, men hans kone Laura Vacca med hjelp av oenologist Paolo Vagaggini forsetter jobben de to har gjort sammen i 31 år. Vinproduksjonen er av tradisjonell stil, (bruk av store Slovenske botte) og vinene fra Brunelli har en tilstrekkelig ryggrad og lengde for å bære gjennom et par tiår. Brunelli produserer bare 30 000 flasker vin i året."

Montalcino ligger i provinsen Siena i Toscana og kjennetegnes ved sitt maleriske landskap, med pinjetrær, syprer, olivenlunder og vinranker. Montalcino drar nytte av Toscanakystens varme og tørre klima og vinene er ofte godt konsentrerte og egner seg som regel for lagring. De ble tildelt den syvende DOC i 1966 og var blant de første fire som fikk DOCG-status i 1980. Brunello di Montalcino, en av Italias fremste rødviner, DOCG, produsert av druen med samme navn, identisk med Sangiovese Grosso. Vinen er mørk og kraftig med en obligatorisk fatlagring på minst fire år bak seg. Etter fem år oppnås Riserva-betegnelse. Den mindre konsentrerte og lettere Rosso di Montalcino kan slippes etter kun ett år.

Laget av blandingen av et nøye utvalg fra fire ulike vinmarker. Viser de beste egenskapene til Sangiovese, med kompleks utvikling av bukett, saftig surhet og silkeaktige tanniner. Kombinerer finesse og kropp, struktur og eleganse.

Type	Rødvin		
Klassifikasjon	DOCG Brunello di Montalcino		
Produsent	Gianni Brunelli		
Årgang	2017		
Druetyper	100% Sangiovese		
Vinifikasjon	Håndplukkede druer, 15 dagers skallmasserasjon ved 32°C og fermentering ved 28°C i 5 - 6 dager.		
Lagring	30 måneder på store slovenske eikefat		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 0,5 g/l	Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 15 - 20 år		
Karakteristikk	Mørk rød. Fruktig duft av kirsebær, jord og fat. Fast og stram smak med preg av røde bær. Faste tanniner og lang ettersmak.		
Serveringstemperatur	18 - 20 ° C		
Passer til	Lam og rødt kjøtt		
Webisode	https://www.giannibrunelli.it/en/brunelli/		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14123001	5965751	kr. 619,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment