

Gianni Brunelli Amor Costante 2020

Italia / Toscana



Høyoppløselig bilde



"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.

Merlotdominert supertoscaner fra Gianni Brunello

Type	Rødvin
Klassifikasjon	IGT Toscana
Produsent	Gianni Brunelli
Årgang	2020
Druetyper	80% merlot, 20% sangiovese
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon på stå. 22 dagers masserasjon for Sangiovese og 18 dager for merlot
Lagring	Sangiovese 18 måneder i slovensk eik på 2000 og 3000 l. Merlot 18 måneder i franske barrique og tonneau tonneaus på 600 l
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 1 g/l g/l Syre: 5,5 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.
Karakteristikk	Dyp mørk rød. Fruktig, moreller og knuste røde bær. Saftig og frisk, mørke bær, gode tanniner.
Serveringstemperatur	16 - 17 °C
Webside	https://www.giannibrunelli.it/en/brunelli/

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15564301	6321905	kr. 549,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

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