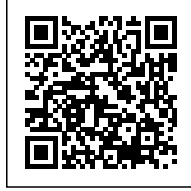


Italienska smaker sedan 1999



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2014 POGGIO CELSI 750ML
SKU: 10013



Brunello di Montalcino DOCG
750 ml x 6
Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Rött vin från Poggio Celsi, Toscana.

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

750 ml x 6



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Sangiovese (Brunello) från områdena kring Montalcino.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

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 lång lagrade flaskor.

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

30 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 skål i ståltank, sedan lagring i ekkät i minst två år och slutligen ca fyra månader på flaska. Marknadsansering kan ske fem år efter skörd.

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

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

Flaska: 750 ml

molino

Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

