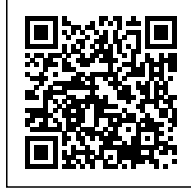


# Italienska smaker sedan 1999



**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.

13,5%

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 skäl råttel, sedan lagring i ekkat i minst två år och slutligen ca fyra månader på flaska. Marknadsansättning kan ske fem år efter skörd.

**Karaktär:** Välbalanserat, strukturerat med milda tanniner och tydliga toner av röda bär, lämsbär, 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

