

Brunello di Montalcino



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	10-15 lat
KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
APELACJA	Brunello di Mont. DOCG
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
KOLOR	Czerwone

Więcej informacji:

Winogrono jest zbierane przeważnie w październiku. Fermentacja odbywa się w stalowych kadziach przez 15-20 dni. Charakterystyczny smak i zapach Brunello di Montalcino pochodzi z okresu starzenia kiedy to świeżo sfermentowane wino pochłania aromaty z drewna beczki. Wino dojrzewa w dębie przez okres co najmniej 2 lat i kolejne 6 miesięcy w butelkach. Przed butelkowaniem wino jest nadal przechowywane w temperaturze kontrolowanej średnio przez okres 2 lat i 6 miesięcy. Na rynek trafia po upływie 5 lat od zbiorów.

Potrawy:

Comber z jelenia, steki, karkówka pieczona

Geografico



Głęboko zakorzenione w sercu regionu Chianti, Agricoltori

GEOGRAFICO to powstała w 1961 r. licząca 200 członków silna spółdzielnia skupiająca produkcję wysokiej jakości win z najlepszych winnic w okolicy. Spółdzielnia ma siedzibę w Gaiole in Chianti. Na swoim koncie ma serię udanych win i marek uznanych na całym świecie, takich jak eleganckie Torri Riserva i potężny Supertuscan Ferraiolo IGT, który zdobywa nagrody od wielu lat w wiodących konkursach winiarskich. Agricoltori GEOGRAFICO to producent słynnych białych win Toskanii - Vernaccia di San Gimignano i Vin Santo.