

Brunello di Montalcino black DOCG

Producent:	**MONTALCINO Cantina, Montalcino, Toscana**
Rocznik:	**2012**
Zawartość alkoholu:	**13.5%**
Pojemność:	**1500 ml**
Region:	**Toscana**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**czerwone**
Styl:	**spokojne**
Cena netto:	**487.72 zł**
Cena brutto:	**599.90 zł**

Wyjątkowa okazja sięgnięcia po Brunello od jednego z jego najlepszych producentów! Barwa głęboka, czerwono-rubinowa. Aksamitne w kontakcie o niespotykanej łagodności i okrągłości. Bukiet jest intensywny, owocowy, szczególnie wyczuwa się jeżynę, czereśnię i wiśnię. Wyważone w smaku o zauważalnym braku goryczy. Zawarta w nim tanina jest słodka, doskonale zrównoważona. Charakteryzuje się wysoką zawartością alkoholu, wzmocnioną przez różnorodność garbników. Luca Maroni tak opisuje swoje wrażenia: „Doskonałe!. Powtarzam doskonałe. Tyle lat czekałem i szukałem wina Brunello o tak niespotykanej łagodności i stonowaniu. Warto było pocierpieć".
Sug. kulinarne: mięso smażone, dziczyzna, dojrzałe sery: parmezan i owczy. Idealnie z potrawą Buseca - flaczki ze słoniną i białą fasolą hiszpańską.
Grona: 100% Sangiovese.
Temp. serw. 18 stopni Celsjusza
Wino umieszczone w bardzo eleganckim firmowym pudle.
***Ocena rocznika 2012 wg Lavinum lavinium.it/classifica-delle-annate/** (4,5/5) **@@@@1/2**
***Ocena rocznika 2013 wg Lavinum lavinium.it/classifica-delle-annate/** (4/5) @@@@





Sizeplus

Adres strony internetowej produktu:
https://www.winawloskie.pl/brunello-di-montalcino-black-1231.html

Noma Sp. z o.o.
ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963
PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046