Brunello Di Montalcino Riserva Franco Ambrosino b DOCG



Producent:	**MONTALCINO Cantina, Montalcino, Toscana**
Rocznik:	**2012**
Zawartość alkoholu:	**14.0%**
Pojemność:	**750 ml**
Region:	**Toscana**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**czerwone**
Styl:	**spokojne**
Cena netto:	**352.03 zł**
Cena brutto:	**433.00 zł**

2012:
Niezwykły, nietypowy rocznik z rozległymi deszczami w kwietniu i maju, w którym nastąpił spadek produkcji, ale znaczny wzrost jakości. Mniejsze niż w poprzednich latach dzienne zbiory winogron, pozwoliły na jeszcze większą uwagę i opiekę enologiczną w procesie winifikacji. Granatowoczerwone, przejrzyste w barwie, z pomarańczowymi odcieniami. Nos zrównoważony z nutami czerwonych i kandyzowanych owoców. W samu jedwabiste i otulające. Miękkie taniny fachowo łączą się z elegancką teksturą i z balsamicznymi nutami na finiszu. Przez co najmniej 36 miesięcy wino dojrzewa w beczkach z dębu słowiańskiego (50 Hl). Odpoczywa w butelce przez co najmniej 8 miesięcy.

Sugestie kulinarne: doskonałe z bogatymi, złożonymi daniami, takimi jak czerwone mięsa i dziczyzna, ewentualnie w towarzystwie grzybów i trufli, ale także z dojrzałymi serami i do degustowania na koniec posiłku z ciemną czekoladą.
Zalecane jest użycie karafki i zdekantowanie wina.
Grona: Sangiovese 100%
Potencjał: minimum 20 lat
Kwasowość całkowita: 5,2 g/l
Cukry resztkowe: <0,5 g/l

Wino w oryginalnym kartonie - szkatułce w komplecie.

Adres strony internetowej produktu:
https://www.winawloskie.pl/brunello-di-montalcino-riserva-franco-ambrosino-box-1232.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
Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł
PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046