

Brunello di Montalcino DOCG



Producent: **MONTALCINO Cantina, Montalcino, Toscana**
Rocznik: **2019**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **164.88 zł**
Cena brutto: **202.80 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”.

Dojrzewanie: przynajmniej 30 miesięcy w beczce.

Sugestie kulinarne: mięso smażone, dziczyzna, dojrzałe sery: parmezan i owczy. Idealne z potrawą Buseca - flaczki ze słoniną i białą fasolą hiszpańską.

Grona: 100% Sangiovese.

Temp. serw. 18 stopni Celsjusza



Nagrody i wyróżnienia:



Wine Enthusiast - 94 pts / 2019

Gilbert & Gaillard - Double Gold Medal dla rocznika 2018

James Suckling - 94/100 pkt dla rocznika 2015

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, 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