



Talenti – BRUNELLO DI MONTALCINO 75cl en 1,5L (Magnum)

Description

Een selectie van 100% Sangiovese druiven geteeld in wijngaarden die eigendom zijn van het landgoed en die zich bevinden op de zuidoostelijke en zuidwestelijke hellingen van de gemeente Montalcino, op een hoogte van 250 tot 400 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat uit zandleem, met klei en veel Galestro-mergelzware steen. De wijnen rijpen in 500 liter Franse eikenhouten tonnen en 15 tot 25 liter Slavische eiken vaten gedurende ten minste 24 maanden, gevolgd door een periode van flesrijping.

De wijn heeft een diepe robijnrode kleur met granaataccenten en een ruim, licht kruidig boeket. Hij is vol, intens, glad en fluweelzacht in de mond, met zoete, elegante tannines.

Vinous by Antonio Galloni, Wine Critic – maart 2020: 96/100

Vinous' 100-point wine-scoring scale: 96/100 – Exceptional. A profound and emotionally moving wine that exemplifies the very best attributes of its kind. These are the world's great, iconic wines.

Best te drinken: 2023 tot 2034

Te verkrijgen in 75cl en 1,5L. De magnum is gepresenteerd in een mooie houten kist.

PRODUCT TYPE

1. variable

PRODUCT CAT

1. Vol rood

PRODUCT TAG

1. Italië
2. rood
3. Toscane

4. Vol rood

PA APPELLATIE

1. Brunello di Montalcino DOCG

PA BEDRUIVING

1. Sangiovese

PA DRINK-BIJ

1. rijpe kazen
2. rood vlees
3. rosbief
4. wild

PA INHOUD

1. 1,5L
2. 75cl

PA JAARTAL

1. 2018

PA LANDEN

1. Italië

PA STREEK

1. Toscane