

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**
Beczka: **TAK**

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 samą jedwabistą i otulającą. 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 HI). Odpoczywa w butelce przez co najmniej 8 miesięcy.

Sugestie kulinarne: doskonale 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