



Brunello di Montalcino DOCG

Producent: **MONTALCINO Cantina, Montalcino, Toscana**
 Rocznik: **2017**
 Zawartość alkoholu: **13.5%**
 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-rubiniowa. 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.
 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
 Kiedy otwierać: 2023-2032

Nagrody i wyróżnienia:



Gilbert & Gaillard - Double Gold Medal dla rocznika 2018
 James Suckling - 94/100 pkt dla rocznika 2015

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/brunello-di-montalcino.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