

## **Brunello di Montalcino Riserva DOCG**

**Producent:**

**Il Valentiano**

**[www.ilvalentiano.it](http://www.ilvalentiano.it)**

**Montalcino, Toscana**

**Artikelnummer: 22060405**



### **Specifikation**

**Doft:** Elegant, varm mörka körsbär, pinje, trä, marmelad, kaffe

**Smak:** Fylligt och balanserat med hög syra, sandiga tanniner och långt avslut

**Färg:** Ljust rubinröd

**Druva:** 100% Sangiovese (Brunello)

**Alkohol:** 14,5%

**Restsocker:** 1,9 gr/l

**Torrsubstans:** 32,8%

**Syra:** 6,0 gr/l

**PH:** 3,4

**Skörd:** Skördat för hand i mitten av oktober

**Lagring:** 48 månader på Franska ekfat 10hl, 12 månader på flaska

**Vinner på lagring, tid:** Ja, lång tid. Upp till 20 år

**Övrigt:** Skördeuttag 55 hl/ha. Genomsnittsålder på stockarna är 30 år