



Serving the best



full_name

PICCINI / ITALIA / TOSCANA
966043

Brunello di Montalcinon moninaisuus syntyy sen kypsytyksessä, jolloin viini saa rutkasti luonteikkuutta. Viini kypsyikin tammitynnyreissä vähintään 2 vuotta ja lepää vielä 6 kuukautta pulloissa ennen myyntiinlaskua. Ennen pullotusta viini säilytetään kontrolloidussa lämpötilassa ja se lasketaan myyntiin vähintään 5 vuotta sadonkorjuun jälkeen. Kokonaisuudessaan viini kypsy 20 kuukautta 25 hehtaarin tammitynnyreissä ja 4 kuukautta barriques-tynnyreissä. Sen jälkeen sitä varastoidaan vielä 24 kuukautta ja viimeistellään 6 kuukautta pullossa ennen myyntiä. Viinitarha sijaitsee kalkkipitoisella maaperällä, jossa on mukana myös savea ja liuskekiveä. Tarhat sijaitsevat 350 metrin korkeudessa, jolloin köynnökset hyötyvät Maremman alueelta tulevista raikkaista merituulista. Rypäleet kerätään käsin myöhäissyksyllä, yleensä lokakuussa, kun ne ovat täydellisen kypsiä. Käyminen tapahtuu ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä 10-12 päivän ajan.

Luonnehdinta

Tanniininen, lakritsinen, kirsikkainen, elegantti, pehmeä.

Käyttösuositus

Viini on parhaimmillaan 18 asteisena tarjoiltuna sekä riistan ja kypsiä juustojen kanssa.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

14,5 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Sangiovese Grosso

Täyteläisyys:

Täyteläinen

Tanniinisuus:

Tanniininen