



# 2016 Brunello di Montalcino Abbadia Ardenga

Saftig Brunello fra Abbadia Ardengas eksklusive terroir i Montalcino. Den mineralholdige jord er kendt for at lave nogle af de bedste Brunello vine i verden. En flot duft af vilde bær og mineraler.

## Anbefalet til

Okse, Kalv, Vildt (fugle), Vildt, Simreretter, Ost (faste), Lam, Tomatretter (pizza, pasta), Meditationsvin



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2016

## Abbadia Ardenga

Abbadia Ardenga Brunello di Montalcino er vingårdens signatur-Brunello, der er lavet på Sangiovese-druer fra forskellige marker på Abbadia Ardengas ejendom. Deres marker strækker sig langs de sydvestvendte skråninger i Montalcino. Druerne håndhøstes i begyndelsen af oktober, hvorefter druerne fermenteres i 18 dage. Vinen lagres herefter i 36 måneder på Slavonske egetræsfade, 12 måneder på ståltank og 12 måneder på flaske før frigivelse. Dette giver en opulent, varm, intens og harmonisk Brunello, som vinder topkarakterer hos vinskribenterne. Vinen har en flot rubinrød farve. Denne Brunello er det perfekte match til det traditionelle Italienske køkken, samt kødfulde simreretter og modne oste.

### Informationer

Varenummer	62351316
Flaskestørrelse	Helflaske
Producent	Abbadia Ardenga
Region	Toscana
Druesammensætning	100% Sangiovese Grosso
Lagring	36 mdr. på Slavonske egetræsfade, 12 mdr. ståltanke og 12 mdr. flaske