



2016 Brunello di Montalcino Vigna Piaggia Abbadia Ardenga

Anmelderrost enkeltmarks Brunello di Montalcino fra Abbadia Ardenga! Druerne stammer fra den eftertragtede mark, "Vigna Piaggia", som ligger på sydvest-vendte skrånninger. Ægte Italiensk håndværk.

Jamessuckling.com	95	ud af	100	Point
-------------------	----	-------	-----	-------

Anbefalet til

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



Rødvin



Italien



Toscana



2016

Abbadia Ardenga

Brunello di Montalcino Vigna Piaggia er den mest eksklusive Brunello fra Abbadia Ardenga. Vinen rummer en kompleks, men elegant karakter, der på bedste vis formår, at fremme Sangiovese-druens kvaliteter. Vinmarken, Vigna Piaggia har med sin perfekte sydvest-vendte placering, de optimale forhold for at skabe en vin med stor personlighed og balance. Brunello di Montalcino Vigna Piaggia rummer intense aromaer af røde frugter, vilde bær, lette krydderier og et strejf af balsamico. Vinen fremstår fyldig med en varm og harmonisk finish, som hænger længe i munden. Brunello di Montalcino Vigna Piaggia er det oplagte valg til rødt kød, grillaftener, eller letmodne oste – men fungerer også fint som meditationsvin efter måltidet. Vinen er lavet på 100% Sangiovese og har en dyb rubinrød farve. Vinen lagrer 36 måneder i Slavonske egetræsfade, 12 måneder på ståltanke og 12 måneder i flaske før frigivelse.

Informationer

Varenummer

62361316

Flaskestørrelse

Leveres i

Producent

Abbadia Ardenga

Region

Toscana

Druesammensætning

100% Sangiovese Grosso

Lagringspotentiale

36 mdr. på Slavonske egetræsfade, 12 mdr. ståltanke og 12 mdr. flaske