



2016 Brunello di Montalcino Camigliano

Anmelderrost Brunello fra historisk ejendom, intens bouquet af moden sort frugt og kirsebær og en silkeblød afslutning.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Simrretter, Lam, Gris



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2016

Camigliano

Vinen er naturligvis lavet 100% på Sangiovese Grosso og lagrer 24 måneder på store, franske og slavonske egetræsfade på 600 og 1200 liter og derefter 2 år på flaske inden den sendes på markedet.

Den meget intense bouquet er fyldt med duft af moden, sort frugt så som brombær og sorte kirsebær og strejf af krydderier og skovbund, smagen er koncentreret og velafbalanceret med et snert af mineralitet i den lange afslutning. Dekantér den gerne 1 time inden servering.

Informationer

Varenummer	62311316
Flaskestørrelse	Helflaske
Producent	Camigliano
Region	Toscana
Druesammensætning	100% Sangiovese
Lagring	24 måneder på slavonske og franske egefade, og dernæst mindst 2 år på flaske.