



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Talenti Brunello di Montalcino Magnum 2014

Rødvin | Toscana, Italia | VP-nr.: 11335805 | SAP-nr.: 9063366 | EPD-nr.: 9063366 | Pris: 922,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % brunello
Distrikt	Toscana	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Brunello di Montalcino	Sukker	0.5 g/l
Passer til	Storfe	Syre	6.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Velegnet til kjøttretter av kalv, okse, lam og spesielt vilt. Svært velegnet sammen med skogsopp, braiserte kjøttretter og parmesan. Serveringstemperatur: 16-18 grader C.

Karakteristikk

Lekker brunello med kirsebær og røde plommer, bark og anis på duft. Sødmefull i munnen med solid konsentrasjon og munnfølelse. Syrlig og delikat vin som kan drikkes nå med noen timers dekantering.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer, 100% avstilking og alkoholfermentering i åpne gjæringskar med regelmessig overpumping. Gjæringstemperatur: 28-32 grader C. Vinen har tilbrakt 36 mnd i fat, det første året i 500 liters tonneaux, den resterende delen i store nye slovenske eikefat. 8 mnd flaskelagring.