2013 LE GORE BRUNELLO DI MONTALCINO

ITALIEN, TOSCANA, BRUNELLO DI MONTALCINO



Rund og fyldig

Farven er intens rød med brun kant. Bouquet'en er ekspressiv med violer og røde bær som kirsebær og hindbær. Smagen er medium fyldig med god fedme og bløde tanniner. Noterne af kirsebær holder flot ved, og giver en vin flot længde.

Server denne til okse-, kalve- eller vildsvinekød. Serveringstemperatur: 16-°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Høsten starter primo oktober med perfekt modne druer. Mosten har gennemgået en lang fermentering ved kontrolleret temperatur for at udtrække mest mulig intensitet fra drueskindet. Efterfølgende har denne vin lagret i 6 måneder på franske barriques på 225 liter, herefter 24 måneder på slovenske egetræsfade.

Om Producenten

Premium Wine Selections grundlægger Silvano Piacentini har en lang og imponerende karriere i den italienske vinverden. I 1978 grundlagde Silvano Piacentini sin første vinproducerende virksomhed i Piemonte, hvor vinen som Barolo, Barbera og Barberesco kommer fra. Sammen med sine to børn Luigi og Luisa grundlagde han i 2000 Premium Wine Selection i Veneto regionen i Valpolicellas hjerte. I 2015 beslutter Silvano at lave sin egen personlige serie af Famiglia Piacentini vine omfattende Veronas mest prestigefyldte vine som Amarone, Valpolicella Ripasso, Valpolicella Classico og Soave.
Premium Wine Selections mål er at producere højkvalitetsvine til forbrugerne.