

Brunello di Montalcino



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Brunello di Mont. DOCG
SZCZEP	Sangiovese
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Błyszcząca, wiśniowa barwa. Świeże nuty czerwonych owoców - porzeczek, kwaśnej wiśni i suszonej żurawiny. Subtelne nuty utlenienia i kwiatowości - delikatne balsamico i akcenty fiołków. Wkrada się też lekka ziołowość i tony korzenne.

Smak:

Zachwyca jednoczesną zwiewnością i mocą smaku. Powiela aromaty - zwłaszcza czerwone owoce i nuty świeżych ziół. Wibrująca i soczysta kwasowość nie pozwala o sobie zapomnieć ani na chwilę, a solidne taniny są idealnie wtopione w strukturę wina. Niezwykła harmonia i finezja. Zdecydowanie burgundzkie w stylistyce.

Potrawy:

Ravioli z dziczyzną, risotto z grzybami, bistecca alla fiorentina

Więcej informacji:

Wino po spontanicznej fermentacji dojrzewało przez okres 36 miesięcy w tradycyjnych dla regionu Brunello wielkich drewnianych zbiornikach o pojemności od 15 do 35 hl zbudowanych z dębu sławońskiego i francuskiego.



Giuseppe Gorelli początkowo pracował w rodzinnych winnicach Due Portine-Gorelli i La Potazzine. Pierwsze doświadczenia zdobywał u boku Giulio Gambelli, znanego wielkiego Mistrza Sangiovese. 15 lat ich wspólnej pracy zaowocowało sukcesem rodzinnych upraw, którym jest wprowadzenie tych win na międzynarodową scenę. Wtedy to Giuseppe założył własną winnicę „Giuseppe Gorelli”. Jego winnice znajdują się w północno-wschodniej części Montalcino. Zbiory z 2018 roku Giuseppe zamknął w butelkach zapisując je w historii jako pierwszy rocznik Winnicy. Giuseppe poświęcił cztery lata na przekształcenie winnic w ekologiczną uprawę winorośli. Jego Rosso di Montalcio pije się naprawdę dobrze! Jest to wprost idealne wino by delektować się czasem potrzebnym na wydanie pierwszego Brunello di Montalcino!