

## Brunello Di Montalcino Magnum



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	1500 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

Bardzo złożony i elegancki nos - aromaty ziemiste, niuanse skórzane, mokrej ziemi i grzybów a przede wszystkim czerwone owoce - wiśnie i czereśnie.

### Smak:

Podniebienie jest aksamitne i eleganckie, wyważone smaki i balans delikatnych tanin i kwasowości. Z posmakiem dojrzałych wiśni, truskawek i słodkiego tytoniu.

### Potrawy:

Ravioli z dziczyzną, risotto z grzybami

Paradiso Di  
Manfredi

IL PARADISO  
DI MANFREDI

Winnica Paradiso di Manfredi znajduje się przy „Strada del Canalicchio”, która – według starszych mieszkańców Montalcino – od zawsze była uważana za najlepszy teren pod uprawę winorośli.

Posiadłość nosi imię Manfrediego Martiniego (eksperta w dziedzinie rolnictwa i winiarstwa, urodzonego w Montalcino w 1914 roku) a nazwa „Il Paradiso” odnosi się do wiejskiego dworu zbudowanego pod koniec XIX wieku.

Manfredi i jego żona Fortunata kupili posiadłość „Il Paradiso” około 1950 roku. W 1967 roku Manfredi, wraz z grupą rolników, założył Consorzio del Brunello di Montalcino.

Po jego śmierci w 1982 roku, zarządzanie winnicą przejął jego zięć, Florio Guerrini, który wcześniej był nauczycielem matematyki (pierwszy rocznik wina pod jego nadzorem powstał już w 1981 roku).

Wina są one produkowane w sposób bardzo naturalny, z ogromną dbałością, tradycyjną metodą, przy użyciu rodzimych drożdży, długiej maceracji i długiego dojrzewania w dużych beczkach.