



Podere Martoccia Brunello di Montalcino 2013

Kraj: Włochy

Region: Toskania

Apelacja: DOCG Brunello di Montalcino

Szczep: 100% Sangiovese

Fermentacja: w stali

Dojrzewanie: 36mies. w beczkach z dębu francuskiego i sławońskiego

Aromat: intensywny, złożony, słodka wiśnia, wiśnia w likierze, śliwka w czekoladzie, egzotyczne korzenie, suszone zioła, skóra, tytoń

Smak: wytrawne, potężne, cieliste, tanina wyraźna, soczysta kwasowość, dojrzała wiśnia i śliwka, morwa, czekolada, kardamon, cynamon, pieprz

Food pairing: bistecca alla fiorentina, pepposo, dojrzały parmezan, gicz jagnięca

Cukier resztkowy: 0,0 g/l

Kwasowość: 5,9 g/l

Alkohol: 14,5%

Nota degustacyjna 30.09.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINONA
BUTELKI**

www.winonabutelki.pl
winonabutelki@mlynska12.pl
+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych
restauracjach.