



Pernod Ricard Estonia

Poggio di Sotto Brunello di Montalcino DOCG

Maa

Itaalia

Alkoholisaldus

14,0%

ART. NR

MAHT

750 ml



Viinamarjasort: 100% Sangiovese
Appellation: Brunello di Montalcino DOCG
Toodetud: 18 000 pudelit

Viinamarjaaiad jäävad 200, 300 ja 450 m üle merepinna, erineva päikesepaiste kaldega, ku7s pinnas on vaene ja kivine, põhiliselt sisaldades merglit. Tootmine asub Castelnuovo dell'Abate lähedal Orcia jõe orus. Taimede harimise meetod on *cordon spur*. Korje toimub käsitsi kasutades saagi kogumiseks 15-20 kg kaste ja harilikult Septembri keskpaigast. Saagikus ha kohta on 30-35 q. aias tehakse mitmeid kordi rohelist korjet ja lõplik kobarate valik toimub korje ajal. Veinivalmistamine tammevaatides, spontaanne fermentatsioon loodusliku pärmimõjul ja pikk maceration, mille ajal mitmeid kordi päevas pumbatakse veini vaadi alumisest kihist üles. Vein küpseb 48 kuud 30 hl Slavonia tammevaadis ja 8 kuud pudelis. Veini ei ole filtreeritud enne villimist.

Välimus: rubiinpunane, kergelt granaadi tooni
Aroom: peen puuviljane maitse, tunda eeterlikke noote, kompleksust ja vürtse.
Müstiline vein.
Maitse: rikkalik ja elegantne maitse, hea struktuuriga, tugevad tanniinid tunduvad pehmed ja meeldivad.

Soovitame: küpsetatud ja praetud liharoogade, uluki ja küpsete juustude juurde.
Serveerida: 16-18 °C