

Brunello di Montalcino DOCG Bellarina, Palagetto

Druvorna till detta vin odlas i Montalcino på en altitud av 360 meter över havet. Jordmånen består av lera blandat med kalksten som bidrar till att ge vinerna härifrån en komplexitet, samt att addera en fräsch syra. Jäsningen sker i cementtankar och lagras sedan traditionsenligt i minst tre år i större ekfat och ytterligare en tid på butelj innan man släpper detta vin till försäljning.



Årgång	2018
Druvsort	Sangiovese Grosso 100%
Alkoholhalt	14,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Montalcino
Producent	Palagetto
Altitud	360 meter över havet
Jordmån	Lera med kalksten
Skördeuttag	1,5 kg per vinranka
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Maceration och jäsning sker i cementtankar
Utveckling och lagring	Lagring i stora ekfat (10-20 hektoliter) i 36 månader och sedan ytterligare 6 månader i flaska

Kommentar

Färg: Ljusröd färg

Doft: Fruktig och aningen utvecklad doft av mörka körsbär, örter, kryddor och fat.

Smak: Fruktig smak av mörka körsbär, örter, kryddor med ton av läder. Vinet har en välbalanserad strävhhet med vital syra och en lång eftersmak.

Passar till: Servera gärna detta vin till långkok, grillade köttträtter och grytor eller till lagrade hårdostar.

Palagetto

Vingården Palagetto, som är belägen i närheten av den berömda staden San Gimignano i Toscana, grundades 1978 av Luano Niccolai. Idag drivs verksamheten av hans dotter Sabrina. Gården består av 54 hektar. Det är framför allt Vernaccia di San Gimignano druvan som gett gården dess berömmelse med fina utmärkelser, men här produceras även enastående röda viner. Det mest berömda är "Uno di Quattro" där gården varje år väljer en av druvorna Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese eller Syrah för att göra det vin som har bäst potential för respektive årgång. Framgångssagan kröntes med 95p från Wine Spectator för årgång 2006 på druvan Syrah.