

Fornacina, 2016 - Brunello di Montalcino Riserva

Denne helt specielle Brunello Riserva, produceres udelukkende af de bedste druer fra ejendommens bedste parceller i Castelnuovo dell' Abate, og udelukkende i årgange, som kan betegnes som topår for regionens vine.

Produktinfo

Denne helt specielle Brunello Riserva, produceres udelukkende af de bedste druer fra ejendommens bedste parceller i Castelnuovo dell' Abate, og udelukkende i årgange, som kan betegnes som topår for regionens vine.

Vinen produceres udelukkende på Brunello (Sangiovese) - med en fadlagring på 48 måneder, og yderligere en flaskelagring på endnu 12 måneder, inden vinen forlader kælderens.

Farven er intens rubinrød med reflekser af granatæbler. Duften er intens krydret med lakrids og vanilje. Smagen er harmonisk med bløde tanniner og en lang dvælende eftersmag.

Serverings TIPS

Serveringstemperaturen bør ikke overstige 18 grader. Vinen er meget velegnet til kraftige kødretter, eksempelvis andesteg. Vinen er også velegnet til gode og modne oste.

