

2012 LA TOGATA DEI TOGATI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, SINGLE VINEYARD

ITALIEN, TOSCANA, BRUNELLO DI MONTALCINO



Kraftfuld og intens

Flot rubinrød med lilla nuancer. Bouquet'en er intens og aromatisk med træ, tobak, sort peber og rosmarin.

Smagen er kraftfuld og koncentreret med udtalte tanniner.

Denne vin er perfekt til en kraftfuld gryderet, til rødt kød, vildt og tørre modne oste.

Serveringstemperatur: 18-20°C.

Fremstilling

Druerne er høstet fra én enkelt mark i Montosoli, som er et af de mest dedikerede områder i Montalcino. Vinstokkene, som står 250 m.o.h. i leret jordbund, giver ca. 5500 liter pr. hektar. Jorden. Høsten finder sted slutningen af september.

Efter afstilkning gennemgik mosten fermentering og herefter lagres vinen i 36 måneder på slovenske egetræsfade. En del af vinen modner desuden på små barriques og tønder. Vinen ligger i flaske i minimum 12 måneder på ejendommen inden den frigives til salg.

92 point

Wine Spectator

92 point

James Suckling

92 point

Veronelli

91 point

Vinous

90 point

Wine Enthusiast

1 Guldmedalje

China W&S Awards
2018

1 Guldmedalje

Sommelier Wine Awards



VinAvisen