SKJOLD BURNE

Varenummer: 0551111

2012 LA TOGATA RISERVA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ITALIEN, TOSCANA, BRUNELLO DI MONTALCINO



Kompleks og fyldig

Flot rubinrød med lilla nuancer. Let æterisk duft, intens med aroma af træ, tobak og sort peber. I ganen er vinen koncentreret med en veldefineret struktur. Særdeles fyldig.
Denne vin er perfekt 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 og yderligere 12 måneder på små barriques og en lille del på tønder. Vinen ligger i flaske i minimum 12 måneder på ejendommen inden den frigives til salg.

1 **Guldmedalje**	1 **Guldmedalje**	2 **Sølvmedalje**
C.M.B. 2018	China W&S Awards 2018	Decanter
2 **Sølvmedalje**	**92 point**	★★★★★
I.W.C	Vinous	VinAvisen