SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521469

2012 ROCCA DELLE MACÌE ESPERIENZA NO. 8 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ITALIEN, TOSCANA, BRUNELLO DI MONTALCINO



Intens og balanceret

Esperienza no. 8 er intens rubinrød i glasset med flotte gardiner. Duften er fyldig og intens og byder, som smagen, på hints af blommer, modne sorte kirsebær og små røde bær. Duften er velbalanceret med bl.a. aroma af lakrids, intens. Smagen er intens og balanceret med bløde tanniner og en lang, vedvarende eftersmag.
Særligt velegnet til rødt kød, vildt og tørre oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Navnet Esperienza no. 8 refererer til, at vinen er Rocca delle Macìes 8. vin med italiensk appellation. De har lavet vin fra Toscana IGT, Chianti DOCG, Chianti Classico DOCG, Maremma Toscana DOCG, Nobile di Montepulciano DOCG, Vernaccia DOC, Bolgheri DOC og nu den 8. Brunello di Montalcino DOCG.
Esperienza no. 8 er lavet udelukkende på Sangiovese-druer. Efter nøje udvælgelse af druerne på markerne på den sydøstvendte bjergskråning i Montalcino-regionen følger den traditionelle vinifikation med 12-14 dages udblødning med skindet. Vinen lagrer i tre år på store slovenske egetræsfade og derefter på flaske i omkring fire til seks måneder.

Om Producenten

Rocca delle Macìe blev etableret i 1973, da Italo Zingarelli besluttede at realisere sin livslange drøm ved at erhverve "Le Macìe" vingården i hjertet af Chianti Classico området.

Kærlighed og passion for det toskanske landskab er blevet overleveret fra grundlæggeren Italo Zingarelli til næste generation, som leder virksomheden i dag. I dag ejer familien 6 gårde med mere end 500 hektar i det Toskanske område, hvoraf mere end 200 hektar bruges til vindyrkning. Fokus har altid været på kvalitet, og Rocca delle Macìe er fortsat "diamanten" i familievirksomheden og har vundet mange internationale priser.

92 point

DinVinGuide

Ekstra Bladet