

2017 FAMIGLIA FALORNI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ITALIEN, TOSCANA, BRUNELLO DI MONTALCINO



Krydret og harmonisk

Farve: mørk og rig rubinrød tenderende til granat i takt med alderen.

Bouquet: intens og karakteristisk bouquet, varm, krydret og harmonisk med balsamiske overtoner.

Smag: fyldig, overdådig og velkomponeret med en dejlig lang afslutning.

Server vinen til en steg, grillet rød kød eller en lækker lasagne.

Serveringstemperatur: 16-18°C Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Famiglia Falorni Brunello di Montalcino er lavet udelukkende på Sangiovese druer. Drueskindet ligger med mosten for at udtrække farve og aroma fra skindet. Herefter gennemgår vinen en gæring og modner på slavonske egetræsfade i mindst to år for at bibringe aromaer fra egetræet og dermed fremtrylle en mere rund og ren vin. Brunello kan frigives til forbrugere på 5. året efter høsten og efter mindst fire måneders raffinement i flasken.

Om Producenten

Agricole Selvi udsprang af Andrea Falornis idé om at videreføre familietraditionen gennem fire generationer i vinbranchen.

Agricole Selvi blev grundlagt i 2006 og i 2012 tog Andrea Falorni over og transformerede firmaet til en moderne og dynamisk virksomhed.

I 2014 mødte Andrea Piergiorgio Castellani og dette møde blev skelsættende. Piergiorgio Castellani er indehaver af La Castellani Spa, som har været førende inden vin i 130 år. Der udviklede sig et vigtigt partnerskab med distribution og produktion af vin og projektet blev omgående en succes. I dag leverer Agricole Selvi vin gennem flere kanaler



VinAvisen