SKJOLD BURNE

Varenummer: 0551069

2014 QUERCECCHIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ITALIEN, TOSCANA, BRUNELLO DI MONTALCINO



Intens og fyldig

Vinen er intens rød med let brun kant. Duften er præget af kirsebær, fadlagring med lidt krydderier. Smagen er fyldig med tæt intensitet og god frisk frugt. En vin med pragtfuld balance mellem fadlagring, flaskelagring og den modne tætte frugt.
Denne vin er perfekt til kød med kraftfuldt tilbehør og tørre modne oste.
Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør ●	Sød
FYLDE	Let	● Kraftig

Fremstilling

Druerne til denne Quercecchio Brunello plukkes i hånden, for den bedste selektering. Derefter gærer vinen i moderne tanke under streng temperaturkontrol, her pumpes mosten over drueskinnet for at trække farve, tannin og syre ud i mosten. Herefter lagres vinen i tre år på slovenske egetræsfade.

Om Producenten

Quercecchio godset i Montalcino.
Et glas med Brunello der rummer alle Toscanas farver og smage.

Quercecchio godset er beliggende i Montalcino der ligger i Siena-provinsen. Det er ét af Tosacanas mest berømte områder, der bl.a. er kendt for sin skønhed i naturen og kunsten, men også områdets exceptionelle vine, Brunello di Montalcino docg og Rosso di Montalcino doc.
Godset er beliggende i den sydlige del af Montalcino og hælder ned mod Maremma området. Godset er 150 ha stort og favner vinmarker, skove, olivenlunde og græsarealer.
Godsets ældre bygninger er stadig præget af symbolerne fra benediktinermunkeordenen, der har til huse i det nærliggende Monte Oliveto Maggiore kloster.
Den antikke bogsamling (Chronicon Cancellariae) var med til at dokumentere alle begivenheder omkring munkeordenen og Quercecchio er i samlingen, beskrevet som et kloster med tilhørende jord, fra slutningen af 1300-tallet til slutningen af 1600-tallet.

Salvioni-familien har ejet Quercecchio godset i fem generationer og den nuværende godsejer, Maria Grazia Salvioni, fører personligt tilsyn med dyrkningen og fremstillingen af husets fabelagtige vine.