



Art. nr	Restaurangsortiment
Volym	750 ml
Alkoholhalt	14.5 %

Vin > Rött

Quercecchio Brunello di Montalcino DOCG

Ståtlig, smakrik och klassisk Brunello från Montalcino. Brunello, "den lilla Bruna", är en speciell klon av Toscanadruvan sangio-vese som ger en brunare färg och unik karaktär åt de underbara och världskända vinerna från området.

Land	Italien	Producent	Premium Wine Selection/Azienda Agricola Quercecchio
Region	Montalcino, Siena	Druva	Sangiovese

Doft

Stor, härlig och vild doft av solmogna skogshallom, röda körsbär och plommon men även blommande viol, skog och utveck-lade toner av nejlika, tobaksblad, dadlar, torkade örter, barr, blöta höstlöv, rökta charkuterier och stall.

Smak

Mycket fruktig, krämig och balanserad Brunello med kännbar strävhet, frisk syra och stor komplexitet och koncentration. Kraftfullt! Torkade hallon och jordgubbar balanseras med skog, rostade nötter, läder, cigarrlåda och landar i ett saftigt, långt och smakrikt avslut med blommor, örter och rostade ekfat.

Vinifiering

Druvorna skördas för hand och vid perfekt mognad i början av oktober. De avstjälkas och krossas. Jäsning sker i ståltank under kontrollerad temperatur. Under jäsningen låter man druvskalen macerera, urlakas, i musten länge och man tillämpar under tiden frekvent så kallad "pumping over" vilket in-nebär att musten pumpas över skalhatten som annars lägger sig överst i tanken. Detta för att extrahera så mycket färg och karaktär som möjligt ur druvskalen till det färdiga vinet. Vinet lagras efter jäsningen i 36 månader på slavonska ekfat om 30-50 hl, blan-das, och vilar ytterligare några månader innan buteljeringen. Vinerna vilar sedan även fyra månader i butelj innan det släpps ut på marknaden.

Passar till

Till charkuterier som mortadella, fänkålssa-lami eller prosciutto, Toskansk Fiorentina-biff, tryffelpizza, svampfylld ravioli, vege-tarisk lasagne, ossobuco, kaningryta eller lagrade ostar som exempelvis peccorino.

Övrigt

Premium Wine Selection's team består av Silvano och Luigi Piacentini samt oenologerna Armando Vasco och Giorgio Barbero. Tillsammans väljer och ut-vecklar de viner från olika italienska regioner. Målet är att representera och erbjuda exklusivt prestigefyllda viner till utmärkt värde. Oenologerna samar-betar med experter som är specialiserade på olika stadier av vinframställ-ningen och man följer på detta sätt



Pernod Ricard Sweden

druvan hela vagen från odling, urval och skörd, samt till lagring och buteljering av vinet. Man har en ständig teknisk övervakning och kvalitetskontroll för att garantera excellens för varje enskild produkt. Teknik kombineras på detta sätt med generationers erfarenhet inom vinframställning. Vingården Quercecchio ligger i Montalcino i provinsen Siena och har ägts av familjen Salvioni i fem generationer. Idag är det Maria Grazia Salvioni som personligen har kontrollen och levererar viner som andas av detta berömda och natursköna vinområde. Montalcino är världskänt för sina extraordinära, högklassiga viner: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

<https://www.premiumwine.it/>



Pernod Ricard Sweden