

COLLEMATTONI BRUNELLO DI MONTALCINO

"Italian aatelia"

Tarina

Brunellot ovat Italian arvostetuimpia viinejä. Tämä upea perhetilan Brunello on herkullista heti, tai palkitsee kärsivällisen vielä 20 vuoden jälkeen.

Tuottaja

Collemattonin tila sijaitsee kukkulan laella Montalcinon kunnan eteläosassa. Talon 11 hehtaaria viinitarhoja, joilla viljellään pääosin Sangiovesea, levittäytyvät viidelle eri alueelle Montalcinon kunnan lounais- ja kaakkoisosissa. 700 neliömetrin viinikellari uudistettiin täysin vuonna 2012, ja sen nykyaikainen teknologia mahdollistaa koko viinivalmistusprosessin tarkan hallinnan käymisestä pullotukseen. Rypäleet poimitaan aina käsin ja valikoidaan huolellisesti ennen lämpösäädelyissä terästankeissa tapahtuvaa käymistä. Viinit kypsyvät maan alla luonnollisissa olosuhteissa slavonialaisissa tammitynnyreissä ja ranskalaisissa tonneaux-astioissa. Modernista tekniikasta huolimatta kellari on tarkoituksella perinteinen, ja siellä Buccin perhe ottaa vieraat vastaan maisemassa, josta avautuu näkymä Sant'Angelosta in Colleen aina merelle saakka.

VÄRI Kuulas, burgundimainen punainen

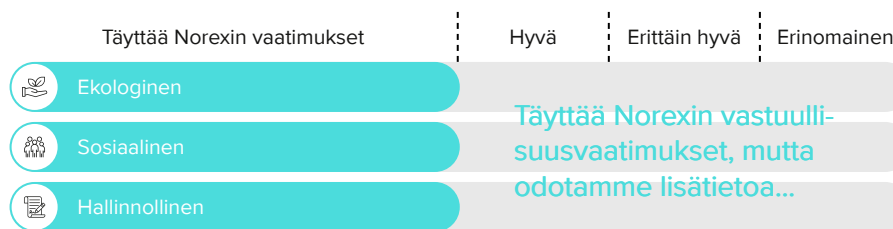
TUOKSU Runsaassa bouquet'ssa kerroksittain tummia marjoja, yrttisyyttä, orvokkia, ja lempeää jalopuuta.

MAKU Pitkä maku hurmaa kirsikan, tammen, kevyen tallimaisuuden ja nahan vivahteilla. Tuntuvat mutta lempeät tanniinit ja sangiovesen ominainen hapokkuus tekevät viinistä erityisen ryhdikkään.

KÄYTTÖVINKIT Parhaimmillaan tyypillisten toscanan makujen parina: monenlaiset liharuoat kuten padat tai bistecca alla fiorentina, kovat kypsytetyt juustot.

VIINITYYPPI	Punaviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Sangiovese	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Collemattoni	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	14,5%	TUOTENUMERO	256023

Norex Vastuullisuusmittari: Collemattoni



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari



Collemattoni

