

## Greppone Mazzi Brunello di Montalcino



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	4759001
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 459,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvvin - Italia, Toscana, Toscana

**Produsent:** Ruffino**Webside:** <http://www.ruffino.it>**Produsentbeskrivelse:**

Ruffino fra Toscana feiret 140-års jubileum i 2017. Fetterne Ilario og Leopoldo grunnla vingården i 1877, og tappet sin første Chianti-vin i en flaske kledd i bast. Siden har høydepunktene vært mange og utviklingen stor.

**Produktinformasjon:**

Greppone Mazzi Brunello di Montalcino er en erketyrisk Brunello, tradisjonell, elegant og har sine røtter i jordsmonnet i Montalcino, den lille åsryggen av en liten landsby i sørlige Toscana. Vinen lages av en stedsegen klone på Sangiovese, Sangiovese Grosso som lokalt kalles for Brunello (den lille mørke). Druen og vinene laget av den er verdenskjent for sin kraft, lengde og eleganse og struktur.

**Smaksnotater:**

Mørk rød på farge. Aromaer av plomme, modne moreller, jordbær og bærfrukt. Litt krydder, full body, myke tanniner og god fruktsmak

<b>Årgang:</b>	2011
<b>Druetyper:</b>	Sangiovese Grosso
<b>Klassifikasjon:</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Vinifikasjon:</b>	Kun de beste druene fra innhøstingen blir benyttet. Vinen gjæres i temperaturkontrollerte ståltanker ved 28-30 grader i to uker. Deretter to uker på bunnfallet før malolaktisk gjæring. Vinen lagres så i store eikefat (botti) på mellom 30 og 60 hektoliter i 36 måneder før den tappes på flaske.
<b>Alkohol:</b>	14.5 %vol
<b>Sukker:</b>	2,7 g/l
<b>Syre:</b>	5,5 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	18-20 °C
<b>Lagring:</b>	Lagret 3 år på mellomstore eikefat etterfulgt av minst 8 måneder på flaske.
<b>Holdbarhet:</b>	20 år etter angitt årgang