



Ruffino Greppone Mazzi Brunello di Montalcino DOCG

Ursprung

Italien, Toscana, Brunello di Montalcino

År

2013

Pris inkl. moms

479,00kr

Systembolaget nr.

82293

Beskrivning

Ruffino Greppone Mazzi har en stor tät doft av mörka körsbär och mogna blå plommon. Med ålder också inslag av en höstlig doft av mulna löv. Smakrik och fyllig med bigarråer och plommon plus en ytterst balanserad - t o m elegant garvsyra ger ett harmoniskt och stort vin.

Rekommendation

Fina viner vill ha fin mat. Sadel av vilt eller lamm, möraste biffen eller kanske vildsvinsrack. Även perfekt till italienska ostar så som Pecorino och Taleggio.

Produktion

Handskördade druvor från vingård som ligger 210-460 m.ö.h. Alkoholjäsning under 2 veckor som följdes av ytterligare 10 dagars skalmaceration. Efter malolaktisk jäsning lagras vinet 36 månader i 30-60hl ekfat och sedan 12 månader på flaska. Ruffinos Brunello-egendom, Il Greppone Mazzi, ligger granne med Biondi-Santi men vinerna skiljer sig åt i stil. Den sistnämnde måste lagras medan Greppone Mazzi skulle kunna drickas redan då den kommer ut på marknaden.

Kul att veta

Brunello ligger vid staden Montalcino, 30 km söder om Siena, och vinet Brunello di Montalcino skapades 1888 av Ferruccio Biondi-Santi som fortfarande anses vara den ledande producenten i området. Vinet är känt som ett av de kraftigaste och mest lagringsdugliga röda vinerna i Italien och måste lagras på fat i 36 månader, därefter minst 12 månader på flaska.

Produkttyp: Rött vin Volym: 750 ml

Alkoholhalt: 14.5 %

Druva:

Sangiovese Grosso (Brunello) 100%

Producent/varumärke: Ruffino

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Kork

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se