



ARVID NORDQUIST

ITALIEN

SAN GIORGIO UGOLFORTE BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

PRODUCENT

Collemassari

DRUVA

Sangiovese

LAND

Italien

SMAKTYP

Kryddiga & mustiga

ÅR

2018

ALKOHOLHALT

13,5 %

VOLYM

750 ml

SORTIMENT

Ordinarie

PRIS

639:-



San Giorgio Ugolforte Brunello di Montalcino DOCG har en intensiv och aromatisk doft med en duett av blommor och fruktiga toner med vilda örter och kryddor i bakgrunden. Paletten är full och generös med finkorniga tanniner och tydlig syra. Komplex och koncentrerad med långt avslut.

Robert Parker 92 poäng. 2019 kallas för "the vintage of the century" med nästintill perfekt väder för druvodling. Druvorna växer på rankor som är ca 20-25 år gamla, på en höjd av 250-400 meter och i jord som är stenig och lerig. Druvorna handskördas med fermentering på ekfat med lång maceration, varpå vinet mognar i 36 månader i 30-50hl slovakiska ekfat. Druvorna växer på samma kulle som Poggio di Sotto men med sydväst-läge med vulkaniskt terroir. Namnet heter Ugolforte efter en lokalt berömd man som på 1100-talet ledde Montalcino-befolkningen mot den Sienesiska ockupationen.



Fruktighet



Strävhet



Fyllighet

PASSAR TILL

Nöt, Grillat, Lamm, Vilt