


# Rosso Toscana Sangiovese IGT 2021

## Tenuta Brunelli

Glem alt om titlen som en "lille Brunello". Denne Rosso di Montalcino fortjener bedre end at skulle ses som en ringere udgave af noget andet.

Luca Martoccia fra Brunelli har lavet en Sangiovese-vin som på alle led og kanter udmærker sig med både dybde og karakter. Vinen lagres i 9 måneder på en blanding af store, slavonske egetræsfade samt små franske barriquefade. Det gøres for med millimeterpræcisionat kunne justere fadindflydelsen på vinen, så den fremstår i perfekt balance.

Efter de 9 måneder får vinen lov at hvile yderligere 4 måneder på flasken, så den kan falde helt på plads, inden den ender på lageret hos os.

Det betyder at når du køber flasken hos os, har Luca Martoccia gjort alt hvad han kunne for, at du med det samme kan åbne flasken og nyde dens fulde potentiale.

I vinen finder du noter af friskplukkede blomster, et krydret strejf af mentol og modne kirsebær. Luca Martoccia anbefaler selv at drikke den til et charcuteribræt med masser kolde udskæringer eller en kødbaseret pastasauce.

| | |
|---|---|
| Land | Italien |
| Område | Toscana |
| Alkoholprocent | 13.5% |
| Indhold | 0.75 cl. |
| Vintype | Rødvin |
| Druer | Sangiovese |