



## Riserva Brunello di Montalcino

### Palazzo

- **Produktionssted:**  
Vinen kommer fra Montalcino i Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**  
Druen hedder Brunello og er en klon/søsterdruer til Sangiovese.
- **Vintype:**  
Vinen er uden sammenligning Italiens største vin og kendt over hele verden for dens kvalitet. Riserva'en er blevet yderligere raffineret pga ekstra 12 måneders fadlagring.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**  
Druerne håndplukkes i slutningen af september/starten af oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
Vinen er lagret 30 måneder på små fade og 12 måneder på store franske barriques. Efter vinen er kommet på flaske lagres de yderligere 6 - 8 måneder, før de sendes på markedet.
- **Hvor stor er produktionen:**  
2.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**  
14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Vinen passer godt til vildt, stege samt lagret ost.
- **Temperatur til servering:**  
Bør serveres ved temp på ca. 18 - 20° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**  
Vinen kan lagres i op til 12 -17 år fra høsten, men vil nok toppe 4 - 8 år efter frigivelsen.



Pris ved 1 fl. **300,-**

Pris ved 6 fl. **275,-**

### dine vine kendetegner

*Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.*

*Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.*

*Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.*

*Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".*

*Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.*

*Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.*