



## Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino

ÅRGÅNG	2017
DRUVOR	100% Sangiovese Grosso
LAND	Italien
REGION	Toscana - Montalcino
ALKOHOL	14%
VOLYM	750 ml
FLASKA / KARTONG	6 st
ARTIKELNUMMER	700751024
PRIS	329 kr

### KARAKTÄR

Doften är riklig och djupt fruktig med inslag av röda bär, mörka körsbär, plommon och har toner av viol, lavendel och söta kryddor. Smaken är fyllig och generös med snygga tanniner som balanserar upp den djupa frukten i en lång och härlig eftersmak.

### OM PRODUCENTEN

Det var det vackra läge med utsikt över de böljande toskanska kullarna som gjorde att Pierluigi Tagliabue förvärvade Poggio Salvi 1979. Med på köpet fick han 21 ha vingårdar i fantastiskt läge 300 till 500 meter över havet. För att modernisera vingården gjordes en total ombyggnad för att kunna göra traditionella toskanska viner med modern teknik. 1998 förvärvade man även vingården Casavecchia i Chianti-området.

### OM VINET

Druvorna till Poggio Salvis Brunello di Montalcino skördas från vinstockar som har en ålder mellan 15 till 35 år. Vingårdarna är egendomens högst belägna 350 till 500 meter över havet och är endast planterade med Sangiovese Grosso. Druvorna selekteras redan i vingården och skördas för hand i slutet av september. Druvorna får kallmacerera i 8 dagar innan och jäsningsen tar vid med kontinuerlig nedpressning av "skal-locket" i druvmusten. Vinet får sedan mogna i 30 månader på Slavonska ekfat och sedan ytterligare minst 4 månader på flaska.