

Cerbaiona Brunello di Montalcino



Land	Italien
Region	Toscana
Distrikt	Montalcino
Druva	Sangiovese
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Brunello di Montalcino DOCG görs på 100% Brunello-druvor från den egna vingården. Jäsningen sker på stora öppna stående ekfat 20HL, för att därefter lagras på gamla Botti i två år.

Efter buteljering vilar flaskorna i temperade källare i två år innan vinet släpps.

Vinet är elegant och balanserat, med ett tydligt kalkstensinslag och doft av körsbär och tobak.

Det har en mycket stor lagringspotential och får gärna vänta ett tiotal år innan det öppnas, men tål betydligt längre lagring än så, upp mot 40-50 år.

Cerbaiona



Cerbaiona grundades av den pensionerade flygkaptenen Diego Molinari 1977 och blev snabbt en av kultproducenterna i Montalcino pga den unika jordmånen galestro blandad med sand. När åldern började ta ut sin rätt, sålde Diego sitt livsverk 2015 till en grupp investerare under ledning av Matthew Fioretti. Matthew har sedan dess fortsatt att utveckla produktionen till att bli helt biodynamisk.