



## Brunello Di Montalcino Riserva Franco Ambrosino DOCG

Producent: **MONTALCINO Cantina, Montalcino, Toscana**

Rocznik: **2015**

Zawartość alkoholu: **13.5%**

Pojemność: **750 ml**

Region: **Toscana**

Rodzaj: **wytrawne**

Kolor wina: **czerwone**

Styl: **spokojne**

Beczka: **TAK**

Cena netto: **268.29 zł**

Cena brutto: **330.00 zł**

Rocznik 2015 testowany: Maj 2021

"Ma nieśmiały nos, który ostatecznie pokazuje dojrzałe owoce o ciemnej skórce, spaloną słońcem ziemię i przyprawy do pieczenia. Proste, bardzo przyjemne i dostępne na podniebienie oferuje suszoną wiśnię, tytoń i grillowaną szalwią wraz z miękkimi tanninami." Kerin O'Keefe [Wine Enthusiast]

Przez co najmniej 36 miesięcy wino dojrzewa w beczkach z dębu słowiańskiego (50 HI). Odpoczywa w butelce przez co najmniej 8 miesięcy.

Sugestie kulinarne: doskonałe z bogatymi, złożonymi daniami, takimi jak czerwone mięsa i dziczyzna, ewentualnie w towarzystwie grzybów i trufli, ale także z dojrzałymi serami i do degustowania na koniec posiłku z ciemną czekoladą.

Zalecane jest użycie karafki i zdekantowanie wina.

Grona: Sangiovese 100%

Potencjał: minimum 20 lat.

### Nagrody i wyróżnienia:



Wine Enthusiast - 88/100 pkt dla rocznika 2015

### Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/brunello-di-montalcino-riserva-franco-ambrosino-1233.html>

**Noma Sp. z o.o.**

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, [info@noma.gdynia.pl](mailto:info@noma.gdynia.pl)

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046