

# Rocca delle Macie Brunello Di Montalcino, Esperienza Numero 8



## PÄRITOLU

Itaalia, Toscana

## TOOTJA

ROCCA DELLE MACIE

## VIINAMARJAD

100% Sangiovese

– Sangiovese on Toskaana peamine tume kvaliteet-viinamarjasort.

## VEIN

Täidlane, marjase iseloomuga vürtsikas punane vein

– värvilt sügav, intensiivne, kerge violetse alatooniga rubiinpunane;

– aroomis tunda metsikuid musti marju, musta terapipart, kuivatatud luuviljalisi, mõrušokolaadi ja kohviube koos struktuurse tubaka suitsuse marjapargise vürtsikusega;

– maitse on täidlaselt marjane ja tihe, kus iseloomu annavad üleküpsenud mustad metsamarjad.

Tunda mustsõstraid, üleküpsenud põldmarju, lisaks piprast vürtsikust koos magusate vürtside ja musta terapipraga. Järelmaitse pikk ja arenev, tunda üleküpsenud musti marju, mustsõstraid, arooniemoosi, kuivatatud musti ploome ja suitsuseid tanniine;

– viinamarjad on valitud ja käsitsi korjatud Montalcino linnakese ümbruse lõunapoolsetelt nõlvadelt, vein on kääritatud koos marjakestadega temperatuuri kontrollides roostevabast terasest vaatides ja seejärel laagerdatud 2 aastat slavoonia ja prantsuse tammevaatides ning peale seda 12 kuud pudelis.

## VEINI SOOVITUS

Grillitud ja röstitud liharoad, veisefilee, lambalihatoidud, ulukiliha, küpsed laagerdunud juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

16-18°C, bordeaux tüüpi veiniklaasidest, kindlasti eelnevalt dekanteerida.

## ALKOHOLISISALDUS

14 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



8002305008745