

La Gerla Brunello di Montalcino La Pieve 2018



Tiltalende duft av bjørnebær, plommer, modne kirsebær, fiken og rosmarin. Fyldig med flott struktur og balanse.



100% Sangiovese



Håndplukkede druer med nøye selektering. Temperaturkontrollert gjæring ved 30 grader og skallmaserasjon i 15 dager. Omstikking to ganger i året.



Lagret minimum 24 måneder i slavonske eikefat før 8 måneder på flaske.

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

16473301

| | | | |
|------------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Produsent La Gerla | Type Rødvin | Land Italia | District Toscana |
| Sukker (g/l) 0,6 | Syre (g/l) 5,7 | Volum 0,75 cl | Ant. i kart. 6 |