

Ruffino Greppone Mazzi Brunello di Montalcino DOCG ITALIË (TUSCANY) –

Vinificatie

Op jonge leeftijd heeft deze wijn een massieve structuur met plezierige tannines. De fruitige aroma's domineren en worden aangevuld met een toets van vanille en kruiden die voortvloeien uit de jarenlange lagering op eik. Na enkele jaren wordt deze wijn enorm harmonieus en zacht en ontluistert intrigerende aroma's van kaneel, kruidnagel, marmelade en karamel. Deze extraordinaire finessevolle en elegante wijn eindigt in een lange aromatische afdrank.

Smaak

De kleur is robijnrood. De uitgesproken intense aroma's van rood fruit zoals kers en jam van zwarte bessen worden aangevuld met warme indrukken van cacao, kruidnagel en vijgen en een vleugje rozemarijn en laurier die eindigen in een delicate en vluchtige toets van leer en turf.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Gevogelte - Fazant | Saltimbocca | Patrijs | Kaas - Parmigiano | Ossobuco
| Kaas - Pecorino

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 18°C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

