



Brunello di Montalcino 2017

DHD on pieni perhetuottaja, joka toimii Montalcinon alueella.

Viiniin käytetyt rypäleet ovat kasvaneet noin 300 metrin korkeudessa Montalcinon kukkuloilla.

Rypäleet on kerätty käsin syyskuun lopussa. Viinin käyminen tapahtuu 26-30 asteen lämpötilassa. Viinirypäleiden kuoret pidetään mukana käymisessä vuosikerrasta riippuen 5-15 päivän ajan. Viiniä kypsytetään ennen pullotusta 30 kuukauden ajan suurissa slavonialaisissa 3500-4000 litran tammitynnyreissä. Ennen myyntiin laskemista viini tasaantuu pulloissa vielä 6-8 kuukauden ajan.

Rypäleet: Sangiovese (100%)

TUOTTAJA	Donnini DHD
MAA / ALUE	Italia - Toscana
PULLOKOKO	0,75
HINTA	*

* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

Tilaukset / orders : Tuomo Laitinen 040 761 4933 tuomo.laitinen@careliawines.fi
Kai Autio 0503525653 kai.autio@careliawines.fi