



2013 Brunello di Montalcino JACOPUS La Togata

Jacopus er lavet på druer fra de absolut bedste marker i Montalcino. Superblød og afrundet Brunello. Vinen er lavet på 100% Sangiovese.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Vildt, Simreretter, Lam, Meditationsvin



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2013

La Togata

Druerne til Jacopus kommer fra Lavacchio, Montosoli og Pietrafocai, der er blandt de absolut bedste marker i Montalcino. Vinen fadlagres 36 måneder på slavonske egefade og flaskelagres derefter i hele 12 måneder (det er lovpligtigt at flaskelagres i min. 4. måneder). Vinen har en flot fløjlsrød farve. Bouqueten er fyldt med duft af moden frugt og et strejf af vanille og lidt ristet mokka, smagen er fyldig og fed, og bliver bare ved længe. En superblød og afrundet Brunello.

Informationer

Varenummer	62241313
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	La Togata
Region	Toscana
Druesammensætning	100% Sangiovese
Lagring	36 måneder på slavonske egefade'