



GIUSEPPE GORELLI (MONTALCINO)

Gorelli, Brunello Di Montalcino

Giuseppe Gorelli

Giuseppe Gorelli is een ambachtelijke wijnmaker uit Montalcino die voortbouwt op het erfgoed van zijn familie. Hij werkt ecologisch in zes hectare wijngaard, waarvan vijf in het koelere noorden van Montalcino en één in Sant'Angelo in Colle. Met natuurlijke gisten, minimale interventie en veel aandacht voor terroir maakt hij verfijnde en expressieve wijnen.

Brunello di Montalcino

Deze Brunello is gemaakt van 100% Sangiovese, afkomstig van noordelijk gelegen wijngaarden met een koel microklimaat. De wijn vergist spontaan en rijpt ongeveer vier jaar, deels in grote houten vaten en deels in inox. Hij geurt naar kersen, viooltjes, kruiden en een vleugje leer. In de mond toont hij frisheid, evenwichtige zuren en zijdezachte tannines, met een lange, elegante afdronk. Uitstekend bij truffelgerechten, wild of gerijpte kazen.

Artikelnummer **2508231106**EAN **8057157160189**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Giuseppe Gorelli (Montalcino)
Land	Italie
Regio	Toscana
Oorsprongsbenaming	DOCG Brunello Di Montalcino
Druivensoort(en)	Sangiovese
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	+10 Jaar
Gebruik	Wild, Risotto, Kazen