PIEVE SANTA RESTITUTA/GAJA

Brunello di Montalcino Reninna Pieve Santa Restituta di Gaja

Italien · Toscana · Brunello di Montalcino · Årgång 2018



PRIS

1 797 kr

Jämförpris 2 396 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,5 % vol
Årgång	2018
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9048601

OM VINET

Brunello di Montalcino Reninna från Pieve Santa Restituta, en del av Gajas arv, är ett rött vin som utstrålar elegans och kraft. Vinet har en djup, komplex karaktär med toner av mörka bär, läder och örter, samt en fin fatkaraktär som ger struktur och längd. Druvorna kommer från en av de bästa sluttningarna i Montalcino och vinet har lagrats i 36 månader på slovenska ekfat. Det är ett utmärkt val till mustiga kötträtter som vilt, grillat lamm eller lagrade ostar. Serveras vid 18–20°C för att njuta av dess fulla potential.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

601 kcal

alkohol 601 · socker 0 kcal

PER 15 CL

120 kcal

alkohol 120 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Pieve Santa Restituta/Gaja

pievesantarestituta.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Lively Wines Sweden AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Brunello di Montalcino Reninna Pieve Santa Restituta di Gaja

Italien · Toscana · Brunello di Montalcino · Årgång 2018

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR