ARGIANO

Brunello di Montalcino Tenuta di Argiano

Italien · Årgång 2017



PRIS

499 kr

Jämförpris 665 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,5 % vol
Årgång	2017
Druvor	Sangiovese
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	5339801

OM VINET

Brunello di Montalcino 2017 från Tenuta di Argiano är ett klassiskt rött vin från Toscana, tillverkat av 100 % Sangiovese-druvor. Vinet har en djup rubinröd färg och en komplex doft av mörka körsbär, plommon, läder och örter med inslag av tobak och viol. Smaken är fyllig och strukturerad med fasta tanniner, balanserad syra och en lång, elegant eftersmak med toner av mörka bär, kakao och fat. Årgången bjuder på en intensiv och koncentrerad karaktär med stor lagringspotential. Perfekt att avnjuta till grillat kött, vilt, mogna hårdostar eller italienska pastarätter med köttfärssås. Serveras vid 16–18°C och gärna...

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

Argiano

argiano.net

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Philipson Wine AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Brunello di Montalcino Tenuta di Argiano

Italien · Årgång 2017

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