

Aminta

Brunello di Montalcino DOCG

Varieties: 100% Sangiovese

Tasting Note: Rubinrote Farbe. In der Nase überlagern sich duftende Noten von roten Früchten mit blumigen Nuancen und leichten Anklängen von Blutorange „Sanguinella“, die sich mit würzigen Noten verbinden, die die Komplexität des Aminta Brunello ausmachen.

Am Gaumen ist er saftig und lebendig, gekennzeichnet durch schmackhafte Tannine, die von einer hervorragenden Frische unterstützt werden. Der Abgang ist lang und anhaltend und zeichnet sich durch fruchtige und würzige Aromen aus.

Ageing: 24 Monate in Eichenfässern. Reifung in der Flasche: 2 Jahre

ABV: 14.5%

Produktion: 3'000 Flaschen

Bottle: 75cl, 6er Holzkisten

