



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Ugolforte Brunello di Montalcino DOCG 2014

PRODUCENT:	ColleMassari S.p.A.	DRUVA:	100 % Sangiovese
HEMSIDA:	www.collemassari.it	ALKOHOL:	13.5 %
OMRÅDE:	Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Italien	SOCKER:	
JORDBRUK:	Ekologisk	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Aromer av jordgubbar, cederträ, läder och mandarinskal.
SMAK:	Finess och elegans. Inslag av cederträ, torkade plommon och mogna fikon. Subtila inslag av tryffel. Strukturerade, behagliga tanniner med lång eftersmak.
VINIFIERING:	Druvor från 15-20 år gamla vinodlingar . Jordmånen består av lera och sten. Jäsning på ståltank med kontinuerlig överpumpning och lång maceration.
LAGRING:	Vinet lagras i 12 månader på fat, 30 % på nya fat, 70 % på fat som använts 3-4 gånger tidigare. Detta följs av ytterligare 24 månader på slovenska fat, 30 och 50 hl, samt minst 12 månader på flaska.



OM PRODUCENTEN

Tenuta San Giorgio ligger i Castelnuovo dell'Abate, sydöstra delen av Montalcino, på 400 meters höjd. Det grundades 1982 och har varit en del av Collemassarigruppen sedan 2016. Arealen är på 24 ha. 26 ha olivodling omger vinodlingen. ColleMassari Wine Estates ägs av syskonen Maria Iris och Claudio Tipa. Deras gemensamma passion för natur och bra viner har legat till grund för det vinföretag som idag består av fyra unika egendomar i Toscana. Från 1998 Castello di ColleMassari, Grattamacco 2002, Poggio di Sotto 2011 och Tenuta San Giorgio sedan 2016. Alla egendomarna brukas, eller är under omställning, ekologiskt och är/kommer att bli certifierade av ICEA. 2014 fick de utmärkelsen "Winery of the Year" av Gambero Rosso.