ARMILLA 2021

3.140.642

CROMBÉ

APPELLATIE

Brunello di Montalcino DOCG

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Sangiovese 100%

REGIO

Toscana

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AROMASTIJL

Gemiddeld aromatische en complexe neus met verschillende lagen van florale tonen, rijp (steen)fruit, kruiden en eventuele houtaccenten, mogelijks op de voorgrond. De wijn evolueert verder naarmate de tijd vordert in het glas.



AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

14-16°C

MONDGEVOEL

Aciditeit: 4/5

Tannines: 4/5

VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Armilla is een klein familiaal domein op een steenworp van Montalcino, in het pittoreske dorpje Tavarnelle Val di Pesa. Opgericht in 1980 door Silverio Marchetti, die na jaren ervaring in de wijnhandel 4,5 hectare land verwierf, begon het landgoed met de productie van Brunello di Montalcino toen de wijngaarden in 1995 de DOCG-status kregen. Vandaag de dag zetten Silverio's dochters, Ilaria en Fiorella, samen met hun zonen Nicola en Giacomo, de erfenis van het wijnhuis voort. Armilla's Brunellos worden geroemd om hun authenticiteit gekoppeld aan elegantie. Wijnen welke het kenmerkende terroir van de Montalcino regio perfect tentoon stellen. Hun toewijding aan traditie en kwaliteit maakt Armilla een uitstekende keuze voor zij die op zoek zijn naar een klassieke Brunello di Montalcino met een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk