



## **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**

CHF 37.50 - CHF 176.00Price range: CHF 37.50 through CHF 176.00 inkl. MwSt.

### Castiglion del Bosco Società Agricola s.r.l

Region: Toscana (Montalcino) / Italien

Jahrgang: **2010** (75 cl) Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 14.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl / 300 cl Trauben: **Sangiovese 100** % Ausbau: Barrique, grosses Holzfass



**SKU:** I410109.075

Kategorien: Italien, Rotwein, Toscana - Toskana, Weine

#### **PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Komplexizität, eine hervorragende Struktur und einladende Fülle am Gaumen sind die Erkennungsmerkmale dieses grossen Sangiovese - Weins dessen Trauben im 42 Hektar grossen Weinberg Capanna gedeihen, welcher optimal ausgerichtet und dem Mittelmeer zugewandt ist.

#### **Degustation:**

Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, bietet er grosszügig und leidenschaftlich die klassische Aromatik des Sangiovese, die sich schier endlos steigert und sich durch seine schöne Balance auszeichnet. In der Nase intensiv, komplex und fein. Noten von reifen Waldbeeren, Brombeerenmarmelade, Tabak, Heu, Chinarinde und Leder. Am Gaumen trocken, warm, weich und frisch. Präsente Tannine, ein herzhafter und robuster Wein, mit grossem und langem Finale.

Ideale Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Passend zu: weissem und rotem Fleisch, Schweinefleisch, Lamm, Wild, gereiftem Käse

## Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: Tonschiefer, Kies Anbauhöhe: 350 - 450 m. ü.d.M. Traubenlese: Mitte Oktober Lese: manuel! in kleine, feste Kisten Bestockung: 4500 - 5600 Reben/ha

Ertrag : 6 t/ha

Rebenerziehung: Guyot

# Fermentation:

Klassische Rotwein-Vinifizierung während 18 Tagen im Stahltank bei 28°C.

#### Aushau

24 Monate in französischen Barriques (20% neu, 80% einmal oder zweimal gebraucht) und im grossen Eichenholzfass von 30 – 50 hl. 24 Monate in der Flasche.