

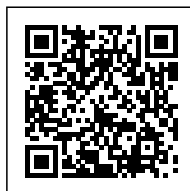


BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

CHF 37.50 - CHF 176.00 Preisspanne: CHF 37.50 bis 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 - Toscana](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Komplexität, 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. Präzise 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: manuell in kleine, feste Kisten
Bestockung: 4500 - 5600 Reben/ha
Ertrag : 6 t/ha
Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:

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

Ausbau:

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.