

Brunello di Montalcino *DOCG*

Castello di Camigliano

Herkunft

Montalcino / Toscana



Rebstock

Sangiovese grosso (*Brunello*)

Farbe

Rubinrot, neigend zu Granatrot.

Duft

Unmittelbare Noten von roten Waldbeeren, Gewürz und Honig.

Geschmack

Im Gaumen präsentiert sich der Wein warm, sehr lange, trocken, harmonisch, mit einer erhabenen Struktur und noblem sowie wichtigem Tannin.

Gradazion

13.5% vol.

Verfeinerung

Nach 24 Monaten ist der Fassausbau (Barriques, französische Eiche) beendet und der Wein wird in Bordeauxflaschen abgefüllt, wo er nochmals für 24 Monate ausgebaut wird. Die Lagerung dauert vier Jahre, und erst im fünften Jahr nach der Ernte wird der Wein zum Brunello. In den besonders guten Jahren werden die besten Trauben aus den ältesten Rebbergen ausgelesen; daraus entsteht die Riserva, deren Gärung und Lagerungszeit noch länger dauern.

Auszeichnung

Gambero rosso: "Due bicchieri" mit Teilnahme an der Endausscheidung.
Golddiplom Expovina 2010.

Als idealer Wein zum Lagern, behält der Brunello über Jahrzehnte seine Qualitäten und gewinnt durch das Alter an Wert.



weinonline.ch