LA MAGIA
MONTALCINO

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

zeichnet sich dadurch aus wie er Kraft und Struktur durch eine große Eleganz vereint. Der Brunello di Montalcino La Màgia wird 3 Jahre in französischen Eichenfässern von 500 l (tonneaux) gelagert. Die Farbe ist rubinrot mit einer Tendenz zu granatrot, im Geruch und Geschmack findet man Frucht von roten Beeren, leichte Mineralität, feine Gewürznoten, all dies wird eingebunden durch eine großzügige Säure und eleganten Tanninen und abgeschlossen durch einen lang anhaltenden Abgang.

Jahrgang
2019

Traubensorte
Sangiovese 100%

Lage
Südosten von Montalcino

Boden
Sehr steinig, sandig an der Oberfläche, 20 cm tiefer lehmig

Seehöhe
400 - 450 m

Alter der Reben
45 Jahre

Rebendichte
3,00m x 1,00m

Weinlese
Letze September Woche

Vinifikation
Gärung im Stahltank und im offenen Holzfass. 40 Tage Mazeration auf der Maische

Reifung
36 Monate in französischen Eichenfässern, Tonneaus von 500 l. 1/3 davon sind neu und 2/3 gebraucht, danach 7 Monate Flaschenlagerung

Abfüllung
Juni 2023

Menge
43.000 Flaschen

Alkohol
14,5%