LA MAGIA
MONTALCINO

Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g.

wird nur in besonders guten Jahren aus den allerbesten Trauben hergestellt, die Riserva verkörpert die Charakteristiken des klassischen Brunellos.
Sie wird in ausschließlich neuen Tonneaux für einen Zeitraum von 31/2 bis 41/2 Jahren gelagert. Dieser Wein zeichnet sich durch seine ausserordentliche Harmonie und Eleganz, bei einer sehr hohen Lebensdauer aus.

Jahrgang
Riserva 2016

Traubensorte
Sangiovese 100%

Lage
Südosten von Montalcino

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

Seehöhe
400 - 450m

Alter der Reben
43 Jahre

Rebendichte
3,00m x 1,00m

Weinlese
Letzte September Woche

Vinifikation
Gärung im offenen Holzfass. 45 Tage Mazeration auf der Maische

Reifung
40 Monate in neuen französischen Eichenfässern, Tonneaus von 500 l, danach 18 Monate in der Flasche

Abfüllung
September 2020

Menge
3.300 Flaschen

Alkohol
15%