



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 Magia 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

2021

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

25 - 47 Jahre

Rebendichte

3,00m x 1,00m

Weinlese

Dritte Septemberwoche

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

Juli 2025

Menge

42.500 Flaschen

Alkohol

15%