

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



Jahrgang

Riserva 2020

Traubensorte

Sangiovese 100%

Lage

Südosten von Montalcino

Boden

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

Seehöhe

400 - 450m

Alter der Reben

47 Jahre

Rebendichte

3,00m x 1,00m

Weinlese

Dritte Septemberwoche

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

Juni 2024

Menge

3.800 Flaschen

Alkohol

15%

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.