

Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Ciliegio"



ist unser absolutes Spitzenprodukt, welches die herausragende Qualität des 40ig Jahre alten Weinbergs voll zum Ausdruck bringt. Aus der besten Lage, welche sich durch einen kargen Boden mit geringem Wachstum, aber mit Trauben von höchster Konzentration, auszeichnet, wird diese Quintessenz von La Magia gekeltert. Cilegio bedeutet Kirschbaum, und genau dieser ist das markante Merkmal, weit sichtbar, in dieser besonderen Lage und verantwortlich für den Namen. Von diesem Brunello Cru gibt es nur wenige nummerierte Flaschen.

Jahrgang

2021

Weinberg

Spezifisches Teilstück mit dem Namen Ciliegio (Kirschbaum)

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. 40 Tage Mazeration auf der Maische

Reifung

36 Monate in neuen französischen Eichenfässern (80%), Tonneaus von 500, danach 8 Monate Flaschenlagerung

Abfüllung

April 2025

Menge

2.230 Nummerierte Flaschen

Alkohol

15%