LA MAGIA
MONTALCINO

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 Màgia gekeltert.
Cielegio 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 numerierte Flaschen.

Jahrgang
2021

Weinberg
Spezifisches Teilstück mit dem Namen Ciliegio (Kirschbaüm)

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%