

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 1997 RISERVA

## - TECHNISCHE DATEN -

Bisher betrachteten wir jede einzelne Flasche eines beliebigen Jahrgangs unseres Brunello di Montalcino als eine Kostbarkeit und höchster Ausdruck unserer Arbeit, sodass es uns nicht nötig schien eine "Riserva" herzustellen. Bei der Weinlese 1997, die auch als beste des Jahrhunderts gilt, war es uns sofort bewusst, dass wir hier eine Ausnahme machen könnten. Wir unternahmen deshalb eine zielgerichtete Fasslagerung mit dem Zweck etwas wirklich Einmaliges herzustellen, sei es zum Kosten oder zum Aufbewahren für besonders wichtige Anlässe.

Der Brunello di Montalcino 1997 Riserva, wovon wir nur 2000 Flaschen produzierten, wurde drei Jahre lang im Fass gelagert. Alle 6 Monate kam er in ein neues Fass aus slawonischer Eiche und bekam so vom Holz das Bestmögliche was es hergeben konnte. Im vierten Jahr Lagerung - für die Riserva obligatorisch - ruhte der Wein für 6 Monate in 225l fassenden neuen Barriques aus Allier-Eichenholz und 6 Monate in der Flasche.

Nur ein Wein von großer Struktur und Ausgewogenheit kann einer so gewagten Prozedur standhalten und daraus nicht nur als Sieger hervorgehen, sondern sich in allen seinen Bestandteilen sogar wundervoll bereichern. Die schon besonders harmonischen und angenehmen Tannins und Aromen, durch ein weiteres Jahr Lagerung veredelt, lösen beim Genießen besondere Empfindungen und Gefühle aus, welche die Eigenheiten unseres Terroirs besser zu verstehen helfen; Besonders feinfühlig Leute können sogar die Düfte und Farben unseres Hügels erkennen.

Önotechniker	P.A. Roberto Nannetti
Önologe	Dr. Paolo Vagaggini
Rebsorte	100% Sangiovese Grosso
Hektarertrag	8.000 kg
Weinbereitung	rein, ausgewählte Trauben, 22 Tage mit Temperaturkontrolle
Farbe	sehr intensives Rubinrot mit einer leichten Neigung zum Granatrot, welche sich mit dem Alter verstärkt
In der Nase	wunderbares und sehr intensives Tannin, mit Noten die von Vanille bis zu Lakritz gehen, sehr würzig
Im Mund	trocken, weich, harmonisch, reich, lang, starke Struktur, mit hervortretendem Tannin
Alkoholgehalt	13,5°
Produktionszone	Montalcino, im östlichen Teil der Gemeinde
Höhe der Rebberge	480m ü.M.
Fasslagerung	36 Monate in slawonischen und Allier-Eichenfässern zu 25hl und 6 Monate in Barriques zu 225l aus Allier-Eiche
Flaschenlagerung	6 Monate
Trinktemperatur	20°C
Am besten zu	rotem Fleisch, Grilladen, Wild, reifem Käse. Ideal für Festmahle und als "Meditationswein" im Freundeskreis
Erhältlich	in Bordeaux und Magnumflaschen