



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 1999 RISERVA

- TECHNISCHE DATEN -

Einen Riserva eines schon ansonst vorzüglichen Qualitätsweins wie der Brunello di Montalcino Crocedimezzo herzustellen, und dazu noch in einem ausgezeichneten Jahrgang wie 1999, war für unser junges technisches Team eine große Herausforderung, die es aber bestens gemeistert hat.

Um den Fans unserer Weine ein Produkt zu bieten, dass sie mit viel Liebe und Freude lagern und genießen können, wurden nur die besten Trauben unseres Weinbergs "Banditelli" verwendet. Durch die lange Gärung wurde möglichst viel des enormen Potentials, das uns Mutter Erde bescherte, in einen Nektar übertragen, der nur für wenige bestimmt ist. Ein Wein von großer Struktur und selten gelungener Ausgewogenheit.

Der Riserva 1999, wovon nur 1500 750cl-Flaschen und 250 Magnum hergestellt wurden, reifte für 3 Jahre in Fässern aus slawonischer Eiche. Im folgenden Jahr wurde ein Teil davon in 3 Allier HT-Barriques zu 225l ausgebaut.

Önotechniker	P.A. Roberto Nannetti
Önologe	Dr. Paolo Vagaggini
Rebsorte	100% Sangiovese Grosso
Hektarertrag	8.000 kg
Weinbereitung	rein, erlesene Trauben, 21 Tage bei kontrollierter Temperatur
Farbe	sehr kräftiges Rubinrot, zum Granatrot neigend
In der Nase	nobles Tannin, mit Noten von kleinen Früchten bis zu Lakritz und Schokolade
Im Mund	außergewöhnlicher Charakter, tief und langanhaltend, erhabene Struktur mit besonders noblem Tannin
Alkoholgehalt	13,5%
Produktionszone	im Osten von Montalcino
Höhe der Rebberge	480m ü. M.
Fasslagerung	36 Monate in slawonischen und Allier-Eichenfässern zu 25hl und 12 Monate in Barriques aus Allier-Eiche zu 225l
Flaschenlagerung	12 Monate
Trinktemperatur	20°C
Am besten zu	kräftigen Braten aus rotem Fleisch, Grilladen, Wild, reifen Käse. Ideal für Festmahle im Freundeskreis
Erhältlich	in Bordeaux-Flaschen und Magnum