

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2001

## - TECHNISCHE DATEN -

Es war ein guter Start ins neue Jahrhundert mit sehr ausgeglichenem Wetter, dem wir eine perfekte und lineare Reifung der Trauben verdanken.

Die lange Gärung hob die gute Arbeit im Keller noch hervor und bescherte uns einen fähigen Wein welcher die lange Lagerung im Holzfass mit Erfolg meisterte. Der Wein wird nur in Eichenfässern mittlerer Größe (25 und 32 Hektoliter) gelagert, wie es die Tradition verlangt.

Die prächtige Struktur mit sehr ausgeprägten Tanninen verrät das Potenzial des Jahrgangs und lässt eine besonders deutliche Neigung zur langen Lagerung erahnen.

Önotechniker	P.A. Roberto Nannetti
Önologe	Dr. Paolo Vagaggini
Rebsorte	100% Sangiovese Grosso
Hektarertrag	8.000 kg
Weinbereitung	rein, 21 Tage bei kontrollierter Temperatur
Farbe	sehr intensives Rubinrot
In der Nase	noch frisch mit starken Noten von Vanille und Waldbeeren
Im Mund	sehr lang, zeigt eine große Struktur und bedeutende Tannine
Alkoholgehalt	13,5 Grad
Produktionszone	im Osten von Montalcino
Höhe der Rebberge	480m ü. M.
Fasslagerung	36 Monate in Eichenfässern aus Slawonien und Allier
Flaschenlagerung	nicht weniger als 6 Monate
Trinktemperatur	18°C
Am besten zu	kräftigen Braten, Grilladen (aus Fleisch der Sorten "Chianina" und "Cinta Senese"), Wild, sehr reifem Käse