

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2002

## - TECHNISCHE DATEN -

Der Brunello di Montalcino 2002 wird kaum als einer der besten Jahrgänge in die Geschichte eingehen, aber, wie oft in schwierigen Situationen und bei schwierigem Wetter haben wir eine besonders strenge Selektion der Trauben durchgeführt und sie erst in der zweiten Oktoberhälfte geerntet. Das Ergebnis ist ein Wein der besonders angenehm überrascht und die allgegenwärtigen Kassandren Lügen straft.

Obwohl wir deshalb in der Menge hergestellten Brunellos stark benachteiligt sind, wollten wir uns der Herausforderung dieses ungewöhnlichen Jahres stellen und überlassen es gerne unsern treuen Kunden, das erreichte Resultat zu beurteilen, das unserer Meinung nach die Erwartungen weit übertrifft.

Önotechniker	P.A. Roberto Nannetti
Rebsorte	100% Sangiovese Grosso, Hektarertrag 8000 kg
Weinbereitung	rein, erlesene Trauben, 18 Tage
Farbe	sehr intensives Rubinrot, ganz leichte granatrote Reflexe
In der Nase	noble Tannine, Vanille, delikate Gewürze
Im Mund	grasig, weich, trocken und langanhaltend
Alkoholgehalt	13,5 Grad
Produktionszone	im Osten von Montalcino, Höhe der Rebberge 480m ü. M.
Fasslagerung	30 Monate in slawonischen Eichenfässern zu 32hl
Flaschenlagerung	mindestens 6 Monate
Trinktemperatur	18/20°C
Am besten zu	kräftigen Gerichten wie rotes Fleisch, Grilladen, Wild, reifem Käse. Bestens auch am späteren Abend und jederzeit zum gemütlichen Beisammensein