

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2003

## - TECHNISCHE DATEN -

Ein großartiger Jahrgang für das Weingut Crocedimezzo! Der heißeste Sommer seit Jahrzehnten hat den Reben einiges an Wasserstress bereitet. Doch die frischen Böden unserer Rebberge und deren kontinuierliche Bearbeitung hat ihnen erlaubt, die Feuchtigkeit der Nächte zu nutzen. Dadurch konnten wir Trauben von extremer Exzellenz ernten und in den Weinkeller bringen.

Die überragende Struktur des Weines, die von edlen und dabei entschiedenen Tanninen charakterisiert wird, enthüllt die gesamte Kraft des Jahrgangs 2003 und lässt bereits jetzt eine großartige Veranlagung für eine lang anhaltende Alterung in der Flasche erahnen.

Die Zeit der Veredelung im Weinkeller nach traditionellen Methoden mittels Fässern aus slawonischer und Allier-Eiche von mittlerer Größe (25 und 32 Hektoliter), hat die enorme Qualität des Jahrgangs hervorgebracht und hat einem bereits exzellenten Produkt die letzte Feinheit und Raffinesse verliehen. Der Jahrgang ist bereits jetzt zu genießen, kann aber ruhig auch noch für einige Zeit im Weinkeller "vergessen" werden.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Technischer Önologe         | P.A. Roberto Nannetti   |
| Önologe                     | Dr. Paolo Vagaggini   |
| Rebsorte                    | 100 Prozent Sangiovese Grosso, Ertrag pro Hektar 80 Q.li  |
| Vinifizierung               | 21 Tage bei kontrollierter Temperatur   |
| Farbe                       | Klassisches Rubinrot  |
| Aroma                       | von großer Intensität, mit Anklängen von Waldfrüchten und Konfitüre   |
| Geschmack                   | großartige Struktur mit langem Abgang, mit entschiedenen Tanninnoten  |
| Alkoholgehalt               | 14 Prozent  |
| Produktionszone             | Montalcino, östliche Region, Weinberg "Banditelli", auf 480 Metern Höhe über dem Meeresspiegel                              |
| Alterung                    | 36 Monate in Eichenholzfässern aus Slawonien und Allier   |
| Verfeinerung in der Flasche | nicht weniger als sechs Monate  |
| Trinktemperatur             | 18 bis 20 Grad Celsius  |
| Kombination mit Speisen     | Gebratenes Fleisch, gegrilltes Chianina-Rind und Cinta Senese, Wild, reifer Käse und nach dem Essen zur Freude von Freunden |