

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2004

## - TECHNISCHE DATEN -

Im außergewöhnlich guten Jahrgang 2004 hat CROCEDIMEZZO einen Brunello erzeugt, der wie immer der Berufung unseres Weinguts nach strengem Respekt der Tradition gerecht wird: ein qualitativ äußerst hochstehender Wein der traditionsreiche und ans Terroir gebundene Erinnerungen heraufbeschwört.

Die besonders günstige Wetterlage mit der richtigen Menge von Sonne und Regen führte zur Reifung von perfekten Trauben und ergab zusammen mit dem niedrigen Hektarertrag einen Wein von großer Struktur mit komplexen und sehr präsenten Tanninen.

Der traditionelle Ausbau im Weinkeller in Fässern aus slawonischer- und Allier-Eiche mittlerer Größe (25 und 32 Hektoliter) hat die besonders hohe Qualität des Weins noch besser zum Ausdruck gebracht.

Ein zum Lagern geeigneter Wein, der ohne Hast genossen werden soll.

Önotechniker	P.A. Roberto Nannetti
Önolog	Dr. Paolo Vagaggini
Rebsorte	100% Sangiovese grosso, Hektarertrag 7000 kg.
Weinbereitung	rein, bei kontrollierter Temperatur für 21 Tage
Farbe	sehr intensives Rubinrot
In der Nase	würzig, komplex und kraftvoll
Im Mund	kraftvoll und aromatisch, eine von der kräftigen Struktur geprägte große Komplexität
Alkoholgehalt	14,0 Grad
Produktionsgebiet	im Osten von Montalcino, Weinberg "Banditelli" 480m ü.m.
Fasslagerung	36 Monate in Fässern aus slawonischer und Allier-Eiche
Flaschenlagerung	mindestens 6 Monate
Trinktemperatur	18°/20° C
Am besten zu	es scheint uns einschränkend und unangemessen zu diesem Wein passende Speisen anzugeben. Unsere treuen Kunden wissen diesen Wein sicher sowohl zum Essen als auch beim gemütlichen Beisammensein zu schätzen.