

# Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g.



wird nur in besonders guten Jahren aus den allerbesten Trauben hergestellt, die Riserva verkörpert die Charakteristiken des klassischen Brunellos. Sie wird in ausschließlich neuen Tonneaux für einen Zeitraum von 31/2 bis 41/2 Jahren gelagert. Dieser Wein zeichnet sich durch seine ausserordentliche Harmonie und Eleganz, bei einer sehr hohen Lebensdauer aus.

## Jahrgang

Riserva 2019

#### Traubensorte

Sangiovese 100%

#### Lage

Südosten von Montalcino

#### Boden

Sehr steinig, sandig an der Oberfläche, 20 cm tiefer lehmig

#### Seehöhe

400 - 450m

#### Alter der Reben

46 Jahre

#### Rebendichte

3,00m x 1,00m

### Weinlese

Letzte September Woche

## Vinifikation

Gärung im offenen Holzfass. 45 Tage Mazeration auf der Maische

## Reifung

40 Monate in neuen französischen Eichenfässern, Tonneaus von 500 l, danach 18 Monate in der Flasche

## Abfüllung

September 2023

### Menge

5.680 Flaschen

#### Alkohol

14,5%