



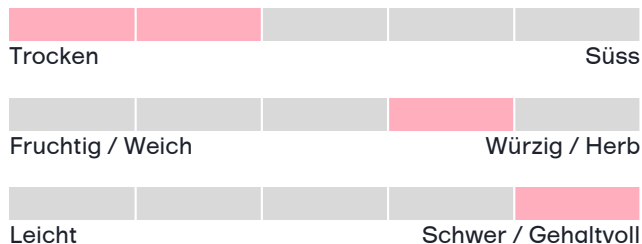
Vergani

PERSANTE BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BIO LA RASINA 75CL.



Brunello di Montalcino DOCG, La Rasina, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Dies ist ein Wein mit einem starken, leicht bitteren, tabakartigen Aroma, das reife schwarze und ein wenig rote Beeren mit Pflaumennoten sowie einem Hauch von Speck, würzigen Tönen und einer Andeutung von getrockneten Blüten aufweist. Der Geschmack ist klar, fest, ziemlich saftig und reif, mit einem präsenten, eher feinen Tannin, einem nachhaltigen Geschmack, etwas Würze, rauchigen Nuancen, Kräutern im Hintergrund und ein wenig Salz. Der Wein hat Kraft, aber auch kühlende Elemente, zedrige Töne, ist noch jung, ziemlich komplex und eher kompakt. Der Abgang ist sehr gut, fest, herb-saftig und würzig.

Vinifikation

24 Mt. Holzfässer von verschiedenen Grössen

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2024

LA RASINA

Die Kellerei wurde in den 70er Jahren von Santi Mantengoli gegründet. Aber erst mit dem Eintritt seines Sohnes Marco Mantengoli im Jahre 1997 erlebte die Kellerei ihren Aufschwung. Marco ist ausgebildeter Önologe und versteht es vorzüglich, seine neuen Ideen und die moderne Vinifikation in die Kellerei einzubringen. La Rasina ist mittlerweile auf eine Grösse von 45 ha angewachsen. Davon sind 11,5 ha mit Reben und 4 ha mit Olivenbäumen bepflanzt. Es werden jährlich rund 15'000 Flaschen Rosso di Montalcino und 30'000 Flaschen Brunello vinifiziert.