

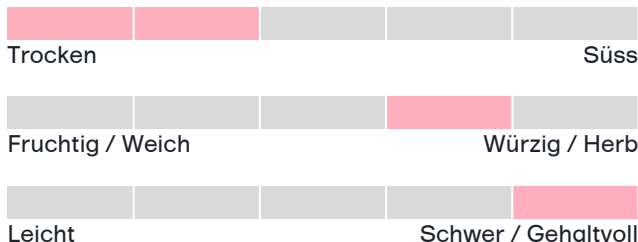


BRUNELLO DI MONTALCINO



Brunello di Montalcino D.O.C.G., Talenti, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Leuchtendes Rubingranat. Sehr offene, zugängliche Nase, klassisch mit Aromen nach Kirschen, Zwetschken Leder und Walnüssen. Saftig am Gaumen, zeigt viel präzise Frucht, öffnet sich mit griffigem Tannin. Raffiniert und elegant mit langen Abgang.

Begleitend zu

Entrecôte, geschmortes/gebratenes Lamm und Wild mit würzigen Saucen.

Vinifikation

Mazeration und Gärung in Stahltank (28-29°C). Ausbau 24 Monate zu 60% in Tonneaux (500L) aus französischer Eiche und zu 40% in Fässern aus slawonischer Eiche (15-25 Hl). Flaschenreife für mind. 1 Jahr.

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14,5 %

Format

37,5 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2016)

94/100 Punkte

TALENTI

Im Süden von Montalcino, nahe beim mittelalterlichen Ort S. Angelo in Colle, liegt Pian di Conte. Ein schönes, altes Städtchen und der Sitz der renommierten Azienda Agricola Talenti. Das Weingut wurde 1980 gegründet. Zum Gut gehören 27 ha Land, davon 11 ha Weinberge. Pierluigi Talenti war bekannt für die Vinifizierung von ausdrucksstarken, charaktervollen Weinen. Nach seinem Tod sind sein Sohn und Enkel in seine Fusstapfen getreten und werden dabei vom bekannten Oenologen Ferrini unterstützt. Die Rebstöcke wachsen auf steinigen Böden mit mittlerer Struktur und einem besonders günstigen Mikroklima in einer Höhe von 200-400 m.ü.M. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und für den Ausbau stehen Fässer aus Allier- und slawonischer Eiche zur Verfügung.

<http://www.talentimontalcino.it>