



## Brunello di Montalcino 2017

Der Brunello Triacca, der aus den hochwertigen Trauben der Weinberge von Montalcino gewonnen wird, ist Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen uns und dem historischen Weingut Villa Poggio Salvi, um einen komplexen und eleganten Rotwein zu erzeugen.

— **WEINMARKE**

Triacca

— **TYP**

Rotwein

— **ANBAUGEBIET**

Region: Toskana  
Provinz: Siena  
Gemeinde: Montalcino

— **TRAUBE**

Sangiovese

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Brunello di Montalcino DOCG

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Terror aus sandigem, locker gebundenem Lehm

— **ERTRAG**

650g/m<sup>2</sup>

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 18–20 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen, vier Délestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C

— **REIFUNG**

In Holzfässern zu 15 – 20 hl für 30 Monate und 4 Monate in der Flasche

— **ALKOHOLGEHALT**

14,5% Vol.

— **GESAMTSÄURE**

6,3g/l

— **RESTZUCKER**

0,9g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

9 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Im Geruch finden wir Anklänge von Beeren, würzige Noten von Wacholder, geröstete Haselnüsse und Kaffeebohnen. Am Gaumen rund, voll mit weichen Tanninen. Ausgezeichnete Nachhaltigkeit mit einem schmackhaften und frischen Abgang

— **FARBE**

Intensives Rubinrot

— **PASSEND ZU**

Ideal zu gegrilltem Fleisch, Wild und gereiften Käsesorten

— **SERVIERTEMPERATUR**

17–19°C

— **FORMAT**

75cl