

Brunello di Montalcino D.O.C.G.



Dieser edle Tropfen entspringt dem Sangiovese Grosso, einer ebenso kraftvollen wie großzügigen Rebsorte. Die Vorzüge dieses Weins entfalten sich optimal nach einer mehrjährigen Alterung in Eichenfässern und einem langen Ausbau in der Flasche. Kennzeichnend für den Brunello ist seine rubin- bis granatrote Farbe in Verbindung mit ausgeprägten, an reife Früchte und Gewürze erinnernden Duftnoten sowie sein einzigartiger, für Montalcino charakteristischer Geschmack. Ein großer Wein, der vorzüglich zu Braten aus rotem Fleisch oder zu Wildgerichten passt. Die Flasche sollte einige Stunden vor dem Genuss geöffnet werden.

JAHRGANG: 2010

REBSORTE: Sangiovese Grosso

ALTERUNG: Malolaktische Gärung In Barrique-Fässern, zwei Jahre in 40 hl großen Eichenfässern, gefolgt von einem einjährigen Ausbau in der Flasche

REBFLÄCHE: 6 ha

STOCKDICHTHE PRO HEKTAR: 4500 Stöcke mit ausgewählten Klonen

ALKOHOLGEHALT: 15%

GESAMTSÄURE: 5.00 g/l

FLÜCHTIGE SÄURE: 0.67 g/l

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 30.25 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 18° C

FLASCHE: 0.75 l - 0.375 l - 1,5 l

PRODUKTION: 15.300 Flaschen



Azienda Agricola VERBENA
di Luca Nannetti

Loc. Verbena, 100 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 846035 - Fax +39 0577 847932
Cell. +39 340 4668474 - Cell. +39 335 5610894
www.aziendaverbena.it

E-mail: aziendaverbena@tiscali.it - E-mail: info@aziendaverbena.it