

Brunello di Montalcino Riserva

2013

Unsere Brunello Riserva sind eine Auswahl an Trauben aus einem einzigen Weinberg. Diese perfekten Sangiovese werden nicht jedes Jahr hergestellt und haben einen ähnlichen Weinherstellungs- und Alterungsprozess wie unser Brunello. Die ideale Reife der Tannine aus der Haut wird mit der Zeit einen komplexen Kontrast zwischen Struktur und Eleganz aufweisen. Die Mindestalterungszeit beträgt 6 Jahre vor dem Verkauf. In Ihrem Keller werden unsere Riservas eine einzigartige Langlebigkeit der Frische zeigen.

VINTAGE
2013

DESIGNATION OF ORIGIN
DOCG

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME
Pian Bossolino

SURFACE
3.1 HA

EXPOSURE
South-East

ALTITUDE (METER)
360

SOIL
Galestro

CULTIVATION SYSTEM
Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
7.000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT
0,8 KG

PERIOD OF HARVEST:
October 8

TYPE OF FERMENTATION VATS
Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME
14 days

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
24 months in French oak 5 hl 30% new and second use for the rest, 12 months in french oak 30 hl

AGEING TIME
36 months in wood, 6 months in steel, 20 months in bottle before releasing

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
3 800