



Brunello di Montalcino riserva

2001



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

2001

DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell' Abate

VINEYARD NAME

Pian Bossolino, Poggio Al Sole

SURFACE

7 HA

EXPOSURE

South-East (PB), South (PS)

ALTITUDE (METER)

360m (PB), 280m (PS)

SOIL

Galestro (PB), Tufo-Clay (PS)

CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

7.000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,8 KG

PERIOD OF HARVEST:

October 3rd

TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME

12 days

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS

Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

12 months in French oak 5 hl 30% new, 12 months in Slavonian 80hl

AGEING TIME

24 months in wood, 5 months in steel, 30 months in bottle before releasing

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

19 000