



Brunello di Montalcino riserva

2018



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

2018

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

Clay Loam-Galestro

CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

6.500

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,9KG

PERIOD OF HARVEST:

September 28th

TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 24°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME

11 days

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS

Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak 26 hl-52 hl

AGEING TIME

36 months in wood, 4 months in steel, 8 months in bottle before releasing

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

3 200