



Brunello di Montalcino riserva

2004

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

2004

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

0,9 KG

PERIOD OF HARVEST:

October 10th

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, 6 months in steel, 30 months in bottle before releasing

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

18 000