



Brunello di Montalcino DOCG

Brunello di Montalcino 2017 Ciacci Piccolomini

CHF 48.00

 75cl
 13.5%
 Toscana
 Sangiovese
AN 24337517

Vinifikation

offene Maischegärung für 15-18 Tage. Danach Ausbau in 1200- bis 3000-Liter-Fässern für 12 Monate.

Degustationsnotiz Nase

intensive Aromatik nach Kirschen, Heidelbeeren, Cassis, mit einem Touch Trüffel, dazu balsamische Noten und zarte florale Anklänge.

Degustationsnotiz Gaumen

weicher, voller Auftakt, dicht und gehaltvoll, tolle Tanninstruktur, saftiger, intensiver Abgang.

Passt zu

Schmorgerichte, Braten, gereifte Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

«Die andere Toskana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmenden Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.