

VALENTIN WINE

Brunello di Montalcino DOCG

Brunello di Montalcino 2017 Triacca

CHF 28.90

75cl
13.5%
Toscana
Sangiovese
AN 21297517

Vinifikation
Vier Jahre Ausbau in der grossen Eiche.

Degustationsnotiz Gaumen
Schöner Trinkfluss mit breiter, mundfüllender Aromatik, viel Wärme ausstrahlend, samtweiche Tannine, ergänzt durch feinstes Vanille, Pfeffer und etwas Baumnuss.

Passt zu
Ein Allrounder von Pasta zu Fleischgerichten über stark gewürzte Speisen zu Käse.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Produzent
Die Fratelli Triacca sind eine Schweizer Familie, die seit drei Generationen im Veltlin Wein anbauen und diesen in der Schweiz verkaufen. Gino Triacca hat bereits in den 60er Jahren angefangen sich nach gutem Rebland in der Toskana umzuschauen. Neben seinem Engagement im Chianti-Gebiet, wurde 1990 das Weingut Santavenere übernommen. Aus den anfänglich sechs Hektaren, die unter Reben standen, sind inzwischen 35 geworden. Die Weingärten liegen auf sanften Hügeln zwischen 250 und 600 Metern über dem Meer.

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
Montepulciano: Heimat des «Vino Nobile di Montepulciano» einer der grossen drei Sangiovese neben dem «Brunello di Montalcino» und dem «Chianti Classico». Dabei wird dieser zu mindestens 70% aus der Sangiovese Sorte «Prugnolo Gentile» hergestellt. Nebst dieser Sorte werden hier vor allem Canaiolo und Merlot Trauben auf dem 1300 Hektar grossen Gebiet angebaut.

VALENTIN WINE, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/