25913017 | 2017



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Pian delle Vigne



Italien Toskana Montalcino



trocken



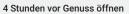
100% Sangiovese Grosso

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Wein besticht durch seine intensive, rubinrote Farbe, die zum Granatrot tendiert. Das Bouquet ist groß angelegt und komplex mit Noten von Kirschen und Himbeeren sowie Nuancen von Vanille und Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur. Ein sehr ausgewogener Wein von äußerster Nachhaltigkeit.



Karaffieren





Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

mittel 15-20 Jahre

HERKUNFT

QualitätsstufeDOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot
Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

 Gebinde
 6 / 0.750 l

 Verschluss
 Naturkorken

 EAN Flasche / EAN Karton
 8001935000280 8001935000297

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



PRODUZENTEN-INFO

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Das Gut umfasst 184 Hektar, davon 65 Hektar unter Reben. Das Gut ist seit 1995 Eigentum der Familie Antinori, dem Jahr der ersten Lese des Brunello Pian delle Vigne. Er ist eine ganz persönliche und tiefe Interpretation Marchese Antinoris von diesem Traditionswein. Die Tenuta verdankt ihren Namen einem typischen Bahnhof des 19. Jahrhunderts, der auf dem Gutsgelände nur wenige Schritte von den Weinbergen entfernt liegt. Die 65 Hektar Rebflächen, auf denen der Sangiovese (lokal "Brunello" genannt) kultiviert wird, liegen in vorwiegend südwestlicher Ausrichtung. Die Böden, tendenziell ton- und kalkhaltig, verleihen dem Brunello Schmackhaftigkeit und Eleganz.