25913212 | 2012



# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA VIGNAFERROVIA



Pian delle Vigne



**Italien** Toskana Montalcino



trocken



100% Sangiovese Grosso



92 Punkte James Suckling

93 Punkte Robert Parker

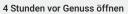
94 Punkte Wine Enthusiast

## **ARTIKELBESCHREIBUNG**

Elegant und leuchtend, wohlduftend mit süßlich-würzigen Noten und Nuancen reifer Waldfrucht, sowie einem Hauch von Tabak und Schokolade. Durchzogen von Frische und Milde, optimaler Verlauf, langes Finale mit insgesamt dem Gefühl von hervorragender Ausgewogenheit.



Karaffieren





Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

mittel 25-30 Jahre

#### **HERKUNFT**

 Qualitäts-Unterstufe
 Brunello di Montalcino

 Qualitätsstufe
 DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

### **FARBE, GESCHMACK & MEHR**

Farbe Rot

Reifung im Barrique 30 Monate in Flaschenreifung

#### **ARTIKELDATEN**

 
 Gebinde
 6 / 0.750 l

 Verschluss
 Naturkorken

 EAN Flasche / EAN Karton
 8001935003571 8001935003588

# **ANALYSE**

Alkoholgehalt 14.0 %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.