

25913216 | 2016

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA VIGNAFERROVIA

Pian delle Vigne

Italien
Toskana Montalcino

trocken

100% Sangiovese Grosso

94 Punkte James Suckling

94 Punkte Robert Parker

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

4 Stunden vor Genuss öffnen

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	14.5 %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.