



25913218 | 2018

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA VIGNAFERROVIA

*Pian  
delle  
Vigne*

 **Pian delle Vigne**

 **Italien**  
Toskana Montalcino

 **trocken**

 **100% Sangiovese Grosso**

### 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

<b>Allergene und Zusatzstoffe</b>	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
<b>Angabepflichtige Inhaltsstoffe</b>	enthält Sulfite
<b>Inverkehrbringer</b>	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.