



Er ist der Spitzenwein des Gutes, der aus den besten Trauben aus unserer Emblem-Lage Vigna gli Angeli gewonnen wird, die auf Colombaio 1965 als erste angepflanzt wurde. Die Traubenauswahl ist streng und drastisch und führt zu einem Ertrag von 40/50 Doppelzentnern pro Hektar. Das Ergebnis ist ein extrem komplexer Wein sowohl im Duft, in dem würzige Noten und Tabak dominieren, als auch in der wahrhaft einmaligen Tanninstruktur. Der Wein wird ausschließlich in großen Jahrgängen erzeugt und eignet sich zur sehr langen Lagerung.





Klassifizierung Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Jahrgang 2012

Lage der Wienberge Hanglage auf 270-320 m.ü.d.M.

Rebsorte Sangiovese Grosso - Brunello

Reberziehungssystem Kordonerziehung

Durchschnittsalter der Reben 25 Jahre

Bewirtschaftungsmethoden Intensiver Rebschnitt,

Produktionsbegrenzung auf wenige Trauben pro Stock (50 dz/ha), manuelle Lese und Auswahl der Trauben am Selektionstisch.

Weinbereitung Sanftes Pressen der Trauben,

Temperaturkontrolle (30°C) bei der Gärung

auf der Maische (15 Tage) mit

Makrooxidation, zweimaliges Umfüllen im Jahr, langsame Flaschenabfüllung mit Wechselrichter in sterilem Ambiente.

Alkoholgehalt 14.50%

Gesamtsäure 6,00

Gesamt-Trockenextrakt 34,40

Polyphenole 3700

Ausbau 5 Jahre – davon 4 in 50 hl großen Fässern aus

slawonischer Eiche

Verfeinerung auf der Flasche 12 Monate, bevor der Wein auf den Markt

kommt.

Durchschnittliche 5.706Flaschen à 0,75 l, 400 Magnums à 1,5 l,

Jahresproduktion 40 Doppel-Magnums à 3,01

Lagerfähigkeit 20 Jahre

Flaschentyp Bordeaux, 600 g schwer

Farbe Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot.

Geschmack Trocken, warm, samtig, harmonisch,

körperreich und kraftvoll.





Duft

Speisenanbindung

ätherisch mit Noten von Veilchen und Iris, erinnert an die kleinen Waldbeeren im Unterholz.

Rotes Fleisch, bevorzugt Wild. Servierempfehlung: Die Flasche mindestens 24 Stunden vorher bei Zimmertemperatur aufrecht stellen, zwei Stunden vorher entkorken und aus dem Dekanter servieren.