

BRUNELLO DI MONTALCINO

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung



■ **Rotwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.G.).

■ **Anbaugebiet**
Ortschaft I Verbi, Montalcino (bei Siena).

■ **Rebsorten**
100% Sangiovese Grosso (Brunello di Montalcino).

■ **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most
12-14 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt;
danach 36 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.

■ **Veredelung**
12 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter
Temperatur.

■ **Farbe**
Granatrot, intensiv und leuchtend, mit leichten
orangenen Nuancen.

■ **Duft**
durchdringend, sehr vielschichtig mit Noten von
Waldfrüchten, Gewürzen und Vanille.

■ **Geschmack**
trocken, warm, gut ausgeglichen und nachhaltig.

■ **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5-6%,
Extrakt 29-30 g/l.

■ **Serviertemperatur**
18 °C.

■ **Passende Speisen**
Rindfleisch und Wild, gebraten und geschmort,
gereifte Käsesorten.

