Brunello di Montalcino Ris. DOCG 2018

Bio-Wein

Großartiges Feuer, wunderbare Reifetöne und Tiefgang, typisch Sangiovese

Winzer: Poggio di Sotto
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese
Farbe: rot
Ausbau: 5 Jahre großes Eichenholzfaß
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Rinderfilet, Rehrücken und weitere edle Wildgerichte

0.75 l – Bestellnummer 06218

Gambero: 2,5/3 Gläsern
AIS: 4/5 Trauben

Poggio di Sotto
Toskana

Die Fattoria Poggio di Sotto wurde 1989 von Piero Palmucci gegründet. Auf der Suche nach den optimalen Weinbergen mit geeigneten Böden, optimaler Ausrichtung zur Sonne und bestem Mikroklima wurde er im Gebiet von Castelnuovo dell'Abate fündig. Die Weinberge in diesem Teil des Brunello-Anbaugebiets liegen steil ansteigend auf 200-400 m Seehöhe und sind nach Süden ausgerichtet. Sie bringen eine überdurchschnittlich hohe Traubenqualität hervor. Seit 2011 gehört das Weingut zum Imperium von Claudio Tipa. Auf 12 Hektar werden jährlich 35.000 Flaschen nach biologischen Richtlinien produziert. Der Ausbau erfolgt klassisch in slawonischer Eiche. Was diese Weine so besonders macht, ist ihre mit der Reife zunehmende Geschmeidigkeit, die unter den Sangiovese-Weinen einmalig ist. International besitzt dieses Weingut längst Kultstatus, den es mit dem neuen Besitzer weiter ausbauen will.

Abbildung unverbindlich