



Vergani  
DAL 1892

## BRUNELLO OHNE HK



**Brunello di Montalcino DOCG, Talenti, Toskana, Italien**

<b>Geschmack</b>	
	Trocken <span style="float: right;">Süß</span>
	Fruchtig / Weich <span style="float: right;">Würzig / Herb</span>
	Leicht <span style="float: right;">Schwer / Gehaltvoll</span>
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Notizen</b>	Rubinrote Farbe; breites, pflaumiges Fruchtbouquet; würzig und vollmundig am Gaumen. Im Abgang samtig und intensiv, mit eleganten Tanninen.
<b>Begleitend zu</b>	Entrecôte, geschmortes/gebratenes Lamm und Wild mit würzigen Saucen.
<b>Vinifikation</b>	30 Monate in Tonneau aus französischer Eiche und in kleinen bis mittelgrossen Fässern aus slawonischer Eiche. Danach 12 Monate in der Flasche.
<b>Traubensorten</b>	100% Sangiovese
<b>Alkohol</b>	14.5 %
<b>Format</b>	150 cl
<b>Lagerbar</b>	Min. 5 Jahr(e) ab 2021
<b>Auszeichnungen / Bewertungen</b>	James Suckling (2014) <span style="float: right;">91/100 Punkte</span>

### TALENTI

Im Süden von Montalcino, nahe beim mittelalterlichen Ort S. Angelo in Colle, liegt Pian di Conte. Ein schönes, altes Städtchen und der Sitz der renommierten Azienda Agricola Talenti. Das Weingut wurde 1980 gegründet. Zum Gut gehören 27 ha Land, davon 11 ha Weinberge. Pierluigi Talenti war bekannt für die Vinifizierung von ausdrucksstarken, charaktervollen Weinen. Nach seinem Tod sind sein Sohn und Enkel in seine Fusstapfen getreten und werden dabei vom bekannten Oenologen Ferrini unterstützt. Die Rebstöcke wachsen auf steinigen Böden mit mittlerer Struktur und einem besonders günstigen Mikroklima in einer Höhe von 200-400 m.ü.M. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und für den Ausbau stehen Fässer aus Allier- und slawonischer Eiche zur Verfügung.

<http://www.talentimontalcino.it>