

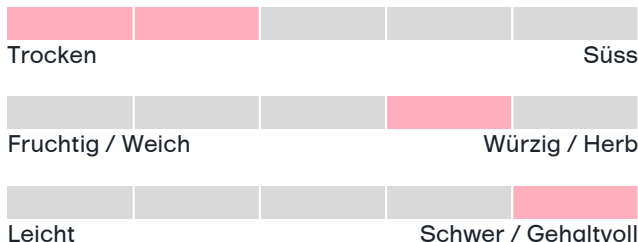


BRUNELLO MIT HK



Brunello di Montalcino D.O.C.G., Talenti, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2014

Notizen

Rubinrote Farbe; breites, pflaumiges Fruchtbouquet; würzig und vollmundig am Gaumen. Im Abgang samtig und intensiv, mit eleganten Tanninen.

Begleitend zu

Entrecôte, geschmortes/gebratenes Lamm und Wild mit würzigen Saucen.

Vinifikation

30 Monate in Tonneau aus französischer Eiche und in kleinen bis mittelgrossen Fässern aus slawonischer Eiche. Danach 12 Monate in der Flasche.

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14.5 %

Format

150 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2014)

91/100 Punkte

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>