BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BIO LA RASINA 75CL

Brunello di Montalcino DOCG, La Rasina, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Notizen	Rubinrote Farbe; kräftige Aromatik mit einem würzigen Bouquet; im Gaumen vollmundig, tiefgründig und strukturiert mit viel Frucht, umrahmt mit eleganten Tanninen.
Begleitend zu	Entrecôte, geschmortes/gebratenes Lamm und Wild mit würzigen Saucen.
Vinifikation	30 Mt. Ausbau in Barriques und grossen Holzfässern. Bevor der Wein 6 Mt. in der Flasche ruht, wird die Gesamtmenge nochmals 6 Mt. im Stahltank gelagert.
Traubensorten	100% Sangiovese
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 10 Jahr(e) ab 2024

LA RASINA
Die Kellerei wurde in den 70er Jahren von Santi Mantengoli gegründet. Aber erst mit dem Eintritt seines Sohnes Marco Mantengoli im Jahre 1997 erlebte die Kellerei ihren Aufschwung. Marco ist ausgebildeter Önologe und versteht es vorzüglich, seine neuen Ideen und die moderne Vinifikation in die Kellerei einzubringen. La Rasina ist mittlerweile auf eine Grösse von 45 ha angewachsen. Davon sind 11,5 ha mit Reben und 4 ha mit Olivenbäumen bepflanzt. Es werden jährlich rund 15'000 Flaschen Rosso di Montalcino und 30'000 Flaschen Brunello vinifiziert.