

La Palazzetta

BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA DOCG



Produktionsgebiet	Castelnuovo dell'Abate - 365 m über dem Meeresspiegel
Boden	Reich und vielfältig, steinig, mit Kalkstein, Sandstein und Quarz. Besonders wichtig ist das Vorkommen von Kaolin, einem Schottergestein, das fast das gesamte Sonnenlicht reflektiert und so eine bessere phenolische Reifung der Trauben ermöglicht. Der Boden ist ideal für elegante, feine Weine mit ausgeprägter Langlebigkeit.
Trauben	100 % Sangiovese lockerbeerige Trauben
Pflanzenbestand	5500 Pflanzen/Hektar
Erziehungssystem	Zapfenkordon
Alter der Rebstöcke	40 Jahre oder älter
Alkoholgehalt	14,5 %
Vinifikation	Dieser Wein wird ausschließlich in den besten Jahren und aus den ältesten Weingärten produziert. Bei kalter Mazeration (2 Tage) für eine bessere Farbextraktion, gefolgt von alkoholischer und malolaktischer Gärung mit einheimischen Hefen und Bakterien. Die Mazeration dauert durchschnittlich 20 Tage.
Reifung	5 Jahre in französischen Eichenfässern (5-40 hl)
Ausbau	8 Monate
Farbe	Intensives Granatapfelrot
Bukett	Intensiv und breit gefächert, mit Noten von Brombeeren und Heidelbeeren, begleitet von Tertiäraromen, Noten von Schokolade und Tabak sowie balsamische und ätherische Anklänge.
Geschmack	Harmonisch, elegant und mit großem Potential der Flaschenreifung
Kombinationen mit folgenden Speisen	Meditationswein