



CONTE DI CASTIGNANO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019



Bezeichnung und Name:

Brunello di Montalcino DOCG - Conte di Castignano.

Rebsorten: Sangiovese 100%.

Herkunft: Unsere Weinberge befinden sich im nordöstlichen Teil des Gebiets von Montalcino, d. h. im modernsten Teil des Anbaugebiets. Hier mildern die Ausrichtung und die besondere Lage die hohen Sommertemperaturen des Gebiets auf natürliche Weise. Der durchschnittlich lehmige, kalkhaltige Boden mit großen Tuffsteinflächen ist ideal für den Anbau von Sangiovese und für die Entfaltung seiner äußerst eleganten Eigenschaften.

Erziehungsform: Kordon-Erziehung.

Pflanzjahr: 2015.

Stockdichte: 5500 Rebstöcke pro Hektar.

Ertrag: 1 Kg Trauben pro Rebstock.

Weinlese: von Hand mit sorgfältiger Auswahl der Trauben.

Vinifikation: Auf das Entrappen folgt das Kelnern durch sanftes Pressen der Beeren. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26°C/28°C. Es folgt eine Maischestandzeit von etwa 30-40 Tagen, die je nach Jahrgang variiert. Nach dem Abstich wird der Wein zur Reifung gebracht, wobei die malolaktische Gärung in Holzfässern stattfindet.

Ausbau: 24-36 Monate in französischer und/oder slawonischer Eiche, je nach den Eigenschaften der verschiedenen Weinchargen. Nach der Abfüllung reift der Wein mindestens 6 Monate lang in der Flasche.

Aromen und Geschmacksnoten: Ein reichhaltiger und eleganter Brunello von leuchtender rubinroter Farbe mit granatroten Nuancen. In der Nase ist dieser Wein intensiv, mit Anklängen von reifen Kirschen, Erdbeeren und Pflaumen, die sich perfekt mit den komplexeren Noten von Lakritze und Tabak verbinden. Am Gaumen ist er reichhaltig und berauschend und zeichnet sich durch eine beständige Tanninstruktur aus, die durch eine angenehme Säure ausgeglichen wird. Er weist großes Reifepotenzial und lange Haltbarkeit des Geschmacks auf.

Speiseempfehlungen: Dieser Wein passt perfekt zu einer Vielzahl von Gerichten wie Tortelli alla Mugellana (Tortelli mit Kartoffelfüllung) mit Fleischragout oder zu der toskanischen Pasta-Art Pici mit Salsiccia- und Pilzsauce oder zu Bandnudeln mit Wildschweinragout als erste Gänge. Ausgezeichnet passt er auch zu Wild und geschmortem Fleisch oder gebratenem Lammfleisch. Hervorragend auch zu reifem Hartkäse und Blauschimmelkäse.



Alterungspotenzial:

Über 10 Jahre.



Trinktemperatur:

16°C im Sommer, 18°C im Winter.



Rot



750 ml



14%