

# Brunello di Montalcino

**Bezeichnung:** Brunello di Montalcino D.O.C.G.

**Jahrgang:** 2009

**Produktionsfläche:** produziert im Montalcino (Siena).

**Rebsorten:** 100% Sangiovese

**Abstufung:** 14,5%

**Anbausystem:** Kordon, Einzel- und Doppelzimmer.

**Bodenart:** Lehm, Kalkstein, schlanke.

**Ergiebigkeit pro Hektar:** 8 Tonnen.

**Pflanzdichte:** mindestens 3000-Stämme.

**Aging Zeit:** in Eichenfässern für 16 bis 54 hl für ca. 3 Jahre, durch eine Verfeinerung in der Flasche für 8-10 Monate.

**Sensorik:** Der Brunello di Montalcino ist ein weltberühmter Wein, vinifiziert zu 100% aus der Sangiovese-Traube. Nach einer Mindestreife von 2 Jahren in Holzfässern verschiedener Kapazität, erfolgt eine Verfeinerung von 5-6 Monaten in der Flasche.

Geschätzt wird er wegen seiner intensiven rubinroten Farbe mit leichten granatroten Reflexen, seinem starken, beständigen Duft mit Anzeichen von Eiche, seinem strengen aber eleganten Geschmack; ein Wein von starker Persönlichkeit.

Eine peinlich genauen Auswahl der Brunello-Trauben (Sangiovese) aus den besten Lagen, eine gewissenhafte Arbeit im Weinberg und gezielte Eingriffe im Keller, im Respekt und Kult einer alten Tradition, erhalten die Integrität der Frucht und heben die Qualität hervor, welche im Laufe der Zeit jede Flasche neu bestätigt.

**Speisebegleiter:** Vorzüglich zu Braten, Gegrilltem, Wildbret sowie pikantem, gereiftem Käse.

**Serviertemperatur:** Die Flasche sollte liegend in einem kühlen, trockenen Raum gelagert werden. Mindestens vier Stunden vor dem Ausschank entkorken und mit einer Temperatur von 18° C servieren. Lagerfähigkeit über 10 Jahre.

**Erhältlich in den Größen:** - karton x 6 Flaschen 75cl



---

**Chianti Trambusti S.r.l.**

Via Pistoiese 151/153 - 50145 Firenze – Italy / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

[www.chiantitrambusti.it](http://www.chiantitrambusti.it) / [chianti.trambusti@tin.it](mailto:chianti.trambusti@tin.it)