2019 "La Mannella" di Cortonesi

Brunello di Montalcino DOCG

Cassetta singola di legno



Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Cortonesi
Qualitätsstufe	DOCG
Ausschanktemperatur	18-20'C
Trinkreife	mind. 10-15 Jahre
Traubensorten	Sangiovese
Grösse	1,5 L
Artikelnummer	35051981

Bemerkungen

Der Brunello di Montalcino gehört heute zu den bekanntesten und edelsten italienischen Tropfen. Im Jahr 1980 erhielt er das höchste Gütesiegel, das "DOCG". Hier gelten strenge Regulierungen, wie der Wein gekeltert werden muss, und dass er mindestens einen 4 jährigen Ausbau (davon 3 Jahren im Fass)vollziehen muss. Die Cru Lage "La Mannella" hat eine optimale Hügellage und die Böden mit Lehm- und Sandgestein bieten die ideale Bedingung für eine perfekte Sangiovese Traube. Nur perfekt gereifte Trauben werden von Hand gelesen und zusätzlich, vor dem Pressen, handverlesen. Die Maische wird für 20 Tage kontinuierlich umgewälzt und danach für 40 Monate ingrossen Eichenholzfässern à 30hl gereift. Die anschliessende Flaschenreife von 6 Monaten verleiht dem Brunello "La Mannella" den letzten Schliff. Im Glas präsentiert er sich mit einem satten Rubinrot, mit Granatreflexen. Ein leichtes Holzbukett kombiniert mit viel gedörrten Pflaumen und Kaffeenoten. Im Geschmack gibt er sich erhaben, schön dicht mit gut definierten edlen Tanninen.

Passt zu
Pilzgerichten, Rotem Fleisch, Schmorgerichten