







25913015 | 2015

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

-  **Pian delle Vigne**
-  **Italien**
Toskana Montalcino
-  **trocken**
-  **100% Sangiovese**

*Pian
delle
Vigne*

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Wein besticht durch seine intensive, rubinrote Farbe, die zum Granatrot tendiert. Das Bouquet ist groß angelegt und komplex mit Noten von Kirschen und Himbeeren sowie Nuancen von Vanille und Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur. Ein sehr ausgewogener Wein von äußerster Nachhaltigkeit.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

mittel
15-20 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot
Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 8001935000280
8001935000297

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol
Säure 5.1 g/L
Restzucker 0.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer MARCHESI ANTINORI S.p.A.
50123 Firenze



PRODUZENTEN-INFO

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Das Gut umfasst 184 Hektar, davon 65 Hektar unter Reben. Das Gut ist seit 1995 Eigentum der Familie Antinori, dem Jahr der ersten Lese des Brunello Pian delle Vigne. Er ist eine ganz persönliche und tiefe Interpretation Marchese Antinoris von diesem Traditionswein. Die Tenuta verdankt ihren Namen einem typischen Bahnhof des 19. Jahrhunderts, der auf dem Gutsgelände nur wenige Schritte von den Weinbergen entfernt liegt. Die 65 Hektar Rebflächen, auf denen der Sangiovese (lokal „Brunello“ genannt) kultiviert wird, liegen in vorwiegend südwestlicher Ausrichtung. Die Böden, tendenziell ton- und kalkhaltig, verleihen dem Brunello Schmackhaftigkeit und Eleganz.