

LA FORTUNA

Brunello di Montalcino DOCG

Ein schönes Rubinrot, das zum hellen granatfarbenen Rot tendiert. Stimuliert durch das Bouquet kommen kräftiges Graphit, Rost, mit Schokolade überzogene Sauerkirschen, Minze, trockenes Heu, Märzveilchen in den Sinn. Der Geschmack passt zur angenehmen Duftnote und weckt Erinnerungen an Schwarzwürfel, Märzveilchen, Lakritze und Pflaume. Ein Wein mit hohem Alkoholgehalt und von großer Frische mit reifen Tanninen; präsentiert sich anfangs samtig und lässt den Gaumen zum Schluss etwas trocken, ganz typisch für diese Rebsorte. Alkoholgehalt und Frische sind im Gleichgewicht, auch wenn man zum Schluss den Eindruck von Frische zurückbehält. Von mittlerem Körper, mit lang anhaltendem Aroma. Hinterlässt einen Nachgeschmack von Lakritze und frischer Pflaume.

WEINLESE 2010

Trauben

Sangiovese genannt Brunello.

Produktionsgebiet

Montalcino (Si)

Erntezeit der Trauben

20 - 30 September

Alter der Weinstöcke

20 - 30 Jahre

Gärungszeit

8 Tage

Gärungstyp

Thermisch reguliert ohne aktivierende Hefezusatzstoffe

Zeitraum des Kontaktes mit der Maische

25 Tage

Menge des produzierten Weines

200 hl.

Reifung

40 Monate in Eichenfässern aus Slavonien von 25 Hl

Auf Flaschen gezogen

9 Monate vor der Vermarktung

Flaschenabfüllung

April 2014

Produzierte Flaschen

25.000 zu 0,750 l - 500 zu 1,5 l - 50 zu 3 l - 20 zu 5 l

Alkoholgehalt

14,50%



LA FORTUNA

Loc. La Fortuna, 83
53024 MONTALCINO (SI)
Tel +39 0577 848308
Fax +39 0577 846463
www.tenutalafortuna.it