



Brunello di Montalcino DOCG Ugolaia 2013

Der Lagenwein als Meisterstück,
traditionell mit Tabak- und Ledernoten,
aristokratisch, lang

Winzer: Lisini

Region: Toskana

Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso

Farbe: rot

Ausbau: 48 Monate großes Holzfaß

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Ein Jahrhundertjahrgang. Für die großen Anlässe und für den Keller zum Lagern

0.75 l – Bestellnummer 02813

Gambero: 2,5/3 Gläsern

AIS: 4/5 Trauben

Spectator: 93/100 Punkten

Parker: 94/100 Punkten

Vinous: 93, Decanter: 97 Punkte, in der 6er Holzkiste

Lisini Toskana

Die alteingesessene Familie Lisini ist seit vielen Generationen in der Landwirtschaft tätig. Das Weingut wurde 1930 gegründet und wird heute von Lorenzo Lisini geleitet. Die 21 Hektar sind ausschließlich mit Sangiovese bepflanzt und befinden sich vornehmlich im Gebiet von Sesta im Südwesten des Gebiets bei Sant Angelo in Colle, eine der privilegiertesten Zonen überhaupt. Die Weinberge liegen auf etwa 350 m Seehöhe. Die tonhaltigen Böden sind reich an Skelettanteilen und bieten eine gute Drainage. Ausnahme ist die Spitzenlage Ugolaia, die aus roter, mit Tuffstein durchsetzter Erde

besteht. Lisini baut seine Weine traditionell in mittelgroßen slawonischen Eichenfässern aus. Berater und Wegbereiter des internationalen Erfolgs war der große toskanische Staroenologe Franco Bernabei, dessen Handschrift seit den 1990er Jahren den Stil der Weine geprägt hat. Lisini ist der Traditionalist unter den Brunello-Winzern, seine Weine sind zurückhaltend in ihrer deutlichen Kraft, klassisch herb und sehr präzise auf den Punkt gebracht. Sie reifen langsam und zeichnen sich durch große Langlebigkeit aus.