

Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2012

Die besten Trauben der Lage Santa Restituta, lange Reifezeit, feine Blumentöne, besondere Eleganz

Winzer: Caprili
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso
Farbe: rot
Ausbau: 48 Monate Holzfaß
Alkohol: 15.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu kräftigen Fleischgerichten oder als purer Genuß zu besonderen Anlässen

0.75 l – Bestellnummer 02312

Falstaff: 94 Punkte

Caprili
Toskana

Die Familie Bartolommei, die ursprünglich aus der Region Grosseto stammt, siedelte sich als Halbpächter Anfang des 20. Jahrhunderts in Montalcino an. Nach mehreren Stationen übernahm sie 1952, zunächst als Pächter, den Bauernhof Caprili, den sie schließlich 1965 von der Familie Castelli-Martinozzi kaufte. Noch im selben Jahr wurden die ersten Reben gepflanzt. Der erste Brunello war der Jahrgang 1978, der 1983 auf den Markt kam. Es folgte eine ständige Weiterentwicklung der Weinbergs- und Kellerarbeit. In Zusammenarbeit mit der Universität Siena arbeitet die Familie u.a. daran, den besten Sangiovese-Klon aus der ältesten Lage Vigna Madre zu selektieren. Heute gehören 21 Hektar zum Weingut, das jährlich 75.000 Flaschen produziert. Die Weinberge liegen in der gut belüfteten Unterzone Santa Restituta im südwestlichen Teil des Gemeindebezirks, dem Meer zugewandt auf 225-340 m Seehöhe. Aufgrund der gesunden klimatischen Bedingungen werden die Rebstöcke, wenn überhaupt, nur mit Kupfer und Schwefel behandelt. Die Hefen für die Vergärung entstammen den eigenen Weinbergen. Das gibt den Weinen ihre ganz eigene territoriale Identität.

Abbildung unverbindlich