



Produktinformation

1995 Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" - Antinori

Art-Nr.: BPV95 / Marke: [Antinori S.p.A. - IT-50123 Firenze](#)



99,00EUR / Flasche

Grundpreis: 132,00EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang 1995

INHALT: 0,75lt.

REBSORTEN 100% Sangiovese

WEINBEREITUNG

Dank einer ersten sorgfältigen Auswahl der Trauben Mitte Juli (grüne Auswahl) und einer zweiten in der Zeit vor der Lese gelangten in die Keller für die Herstellung des Pian delle Vigne nur die besten Trauben. Sie wurden abgebeert und sanft gepresst, dann gärten sie 12 - 20 Tage in 125 hl Inox Stahlbehältern. In der Zeit vollendete der Wein die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von max. 27°C. Er wurde daraufhin sofort in 30 - 80 hl Fässer aus Eichenholz gefüllt und nach der malolaktischen Gärung weitere zwei Jahre verfeinert. Im Sommer 2008 kam es zur Abfüllung. Alkoholgeh.: 14% vol.



Produktinformation

Das Gut Pian delle Vigne befindet sich 6 km südlich von Montalcino, über dem Orcia-Tal. Seinen Namen verdankt es einem äußerst charakteristischen Bahnhof aus dem 19. Jh., der sich auf dem Anwesen befindet und noch heute in Gebrauch ist. Das Gut umfasst ca. 180 ha, davon sind ca. 65 ha Weinberge, die hauptsächlich nach Südosten ausgerichtet sind und zwischen 130-200 m ü.M. liegen. Der Boden ist recht lehm- und kalkhaltig, mit viel kleinem Bodenskelett. Der Brunello di Montalcino wird ausschließlich aus Sangiovese Trauben hergestellt (in Montalcino „Brunello“ genannt). Die Produktion erfolgt gemäß sehr detaillierter Regelungen, hier die wichtigsten: - Anbaugebiet: Gemeinde von Montalcino - Rebsorte: Sangiovese - max. Traubenertrag pro Hektar: 80 Doppelzentner - Ertrag der Trauben in Wein: 68% - Verfeinerung in Holz obligatorisch: mind. 2 Jahre in Eichenholz - Verfeinerung auf der Flasche obligatorisch: mind. 4 Monate (6 Monate für „Riserva“) - Alkoholgehalt: mind. 12,5% vol. - Einführung in den Markt: ab dem 1. Januar des fünften Jahres nach der Lese (sechs Jahre für die „Riserva“).

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rubinrot mit Tendenz zu granatrot. Im Duft ist er weit und komplex mit Duftnoten von Kräutern, Kirsche, Brombeere, einem Hauch von Tabak und angenehmen Nuancen von Schokolade. Am Gaumen zeigt der Wein

Inhalt: 0.75lt.

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite