



2010

BRUNELLO di MONTALCINO D.O.C.G.

Unser entsteht nach einer strengen Auswahl der besten Sangiovese Grosso Trauben, von den besten Lagen unseres Weinguts. Der daraus entstehende Wein ist natürlich ein reinsortiger Sangiovese, wie von den DOCG-Vorschriften vorgesehen, in Mengen, die je nach Verlauf des Jahres, den Klima- und Wachstumsbedingungen und der daraus entstehenden Qualität variieren. Es kann auch Jahre geben, in dem wir unseren Brunello nicht in den Handel bringen, nämlich dann, wenn ein bestimmter Jahrgangsw Wein nicht unseren hohen Standards entspricht, wie man es sich vom Prinzen von Montalcino erwartet.

Produktionsgebiet

Gemeinde Montalcino (Si)

Rebsorte

Reinsortig Sangiovese Grosso

Bodenbeschaffenheit

Durchschnittliche Mischung mit beachtlichem Skelettanteil

Weinberge

4 Weinberge mit Sangiovese Grosso, die sich voneinander durch Ausrichtung, eingesetzte Clones und Rebunterlage unterscheiden

Ausrichtung

Teils voll der Sonne ausgesetzt, teils auf nordöstlichem Kamm, der weniger den Risiken warmer und zu trockener Jahre ausgesetzt ist.

Höhenlage

350 m üdM

Lesezeitraum

vom 20. September bis 10. Oktober

Ertrag

Trauben: 50dz/ha, Wein: 35hl/ha

Lesemethode

Die Lese erfolgt manuell durch erfahrene Erntehelfer, die das Gut und dessen Auswahlkriterien bestens kennen. Die fünf Weinberge mit ihren unterschiedlichen Rebunterlagen, Clones und Ausrichtungen werden zu verschiedenen Zeiten abgelesen, so dass die Gesundheit und Reife aller Trauben gewährleistet ist. Bei einem ersten Durchgang werden von jedem Weinberg die besten Trauben für eine gesonderte Verarbeitung geerntet.

Beim zweiten Durchgang wird dann das gelesen, was wir "zweite Wahl" nennen, wobei aber immer noch die Trauben am Boden gelassen werden, die den Anforderungen nicht entsprechen und Schimmel aufweisen oder von der Sonne zu stark getrocknet wurden.

Vinifikation

Separat werden 3 erste Wahlen von drei verschiedenen Weinbergen sowie 1 zweite Wahl verarbeitet, so dass wir insgesamt 4 verschiedene Moste haben.

Nach mechanischem Entrappen und leichtem Pressen unter Einsatz von Trockeneis werden die kleinen Stahl-Fermentiertanks befüllt und mit Hilfe einer Kühlanlage und des Trockeneises wird die Gärung des Mosts um 36-48 Stunden verzögert, die Gärungstemperatur liegt bei 28° C, die Gärung dauert 15-20 Tage, wobei der Kontakt mit den Schalen bis zu 30 Tagen anhalten kann. Während der Gärung wird umgewälzt, der Tresterhut manuell runtergedrückt und übergepumpt. Erst nach der Trennung des Weins vom Trester erfolgt die Zusammensetzung der verschiedenen ersten Selektionen, so dass Jahr für Jahr das durch Jahrgang und gutseigene Weinberge mögliche, beste Produkt erzeugt wird.

Ausbau

40 Monate in Holzfässern zu 15 hl (slawonische und französische Eiche).

Abfülldatum

Mai 2014

Flaschenausbau

mindestens 7 Monate

Hergestellte Menge

3500 Flaschen zu 0,75 l

Alkoholgehalt

14,50%

Daten der chemisch-physischen Analyse

Dichte: 0,9933
Gesamtsäure: 5,86 g/l
Schwefeldioxid insgesamt: 91 mg/l
Trockenextrakt insgesamt: 31,02 g/l
Polyphenole insgesamt: 2750 mg/l
Zucker: 0 g/l

Naturkorken erster Wahl, per Hand 26x49

SERVIEREN

Es empfiehlt sich den Wein eine halbe Stunde vor dem Servieren zu entkorken und in einem Decanter atmen zu lassen.
Empfohlene Serviertemperatur 20° C