Winery Losito & Guarini

2018 La Gerla Brunello di Montalcino DOCG

Artikelnummer: 152010

Charakteristik

Der Geruch:
Intensives Rubinrot im Glas mit Nuancen, die zum Granat neigen. In der Nase ätherische Aromen, gefolgt von floralen Violett- und Iris-Tönen, um sich dann in würzigen Noten von Zimt, Tabak und Leder auszudrücken.

Am Gaumen:
Am Gaumen weich und warm, mit einer ausgeprägten Frucht, die das gesamte Geschmackserlebnis begleitet.

Lagen, Bodenart und Exposition
Auf 320 Metern, direkt auf dem Hügel von Montalcino, wo die Neigung sanfter wird, erstrecken sich die Weinberge von La Gerla, einem kleinen Weingut, das innerhalb weniger Jahre zu einem großen Cru dieses toskanischen Gebietes wurde, das von den Tälern der Flüsse Orcia und Ombrone umgeben ist. Besonders vielfältige Bodentypologien bieten dem Winzer einen Schatz an Diversität und Ressourcen

Geschmacksrichtung
Trocken

Rebsorten und Klone
Sangiovese Grosso – Brunello 100%

Intensiver Rebschnitt, Produktionsbegrenzung auf wenige Trauben pro Stock, manuelle Lese und Auswahl der Trauben am Selektionstisch. Die Trauben werden sanft gepresst, gären 15 Tage auf der Maische und werden zweimalig im Jahr umgefüllt. Reifung 4 Jahre in großen slawonischen Eichenfässern und 8 Monate in der Flasche.

Analytische Werte
Alkoholgehalt 14,5 Vol. %

Speisenempfehlung
Dieser Wein passt zu rotem Fleisch, bevorzugt Wild.

Trinktemperatur : 18° - 20°