



"Fiore del Vento" Brunello di Montalcino DOCG

Corte Pavone di Loacker
Italien, Toskana

Vinifikation

Handlese mit Selektion, Gärung im Edeltank, Ausbau für 12 Monate im gebrauchten Tonneau, weitere 12 Monate im gebrauchten grossen Holzfass, Verfeinerung für 12 Monate im Betontank und 12 Monate im Edeltank

Charakter

Dunkles Rubinrot; in der Nase Aromen von Sauerkirsche, Him- und Blaubeere, leichte Noten von Nelken, Zirbe und Feuerstein; am Gaumen elegant mit einer tollen Salzigkeit, angenehme Frische macht den Wein charakterstark, kräftiges Tannin und hohes Lagerungspotential

Terroir

steinig, kalkhaltig, lehmig

Geschichte

Das Windröschen (it. Fiore del Vento) spürt jede kleine Windbrise und reagiert darauf. Sie ist eine sehr filigrane und sensible Blume - so wie der Wein "Fiore del Vento".

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Ente, Pilz-Ragout, gereifter Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	2024 - 2039
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2017	Gambero Rosso	2/3
2016	Vinum	17.5/20
2016	Gambero Rosso	2.5/3
2016	Robert Parker	96/100
2016	Falstaff	94/100
2015	Robert Parker	94/100
2015	Falstaff	93/100

