

## Brunello di Montalcino DOCG Col di Lamo Giovanna Neri

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Toscana
<b>Produzent</b>	Col di Lamo, Giovanna Neri
<b>Klassifikation</b>	DOCG
<b>Traubensorte</b>	Sangiovese grosso
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Artikelnummer</b>	5352
<b>Preis</b>	CHF 50.10



### Vinifikation / Ausbau

Manuelle Ernte in perforierten Kleinbehältern.

Die Gärung findet ohne Zugabe von selektionierten Hefe, mit langer Maischegärung und periodischem Stösseln. Nach dem biologischen Säureabbau wird der Jungwein in grossen Holzfässern während mindestens zwei Jahren ausgebaut. Danach wird der Wein wieder im Stahltank bis zur Abfüllung weiter ausgebaut. Nach der Abfüllung bleibt der Wein weitere 6 Monate zur Flaschenreife am Ruhen.

### Charakter

Mitteltiefe, rubinrote Farbe mit Granatreflexen. Das ausgewogene Bouquet zeigt besonders schöne Zwetschgen und Brombeeren. Im Gaumen sehr weich und harmonisch, mit Noten von dunklen Beeren, die sehr lang anhaltend sind. Sehr dezente und feine Holzaromatik.