WEIBELWEINE



Pieve Santa Restituta, Montalcino (Toskana)

Brunello di Montalcino DOP

Jahrgang	2019
Produzent	Pieve Santa Restituta
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Die traditionelle Maischegärung findet während 3 Wochen in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur statt. Anschliessend reift der Brunello für 24 Monate in 500 Liter grossen Eichenfässern, gefolgt von 12 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Brunello besitzt eine intensive, tiefrote Farbe. Ausdrucksvolles Bouquet mit Anklängen von Kirschen und Holunder sowie feinen aromatischen Kräutern. Er zeigt reife, gut eingebundene Tannine am Gaumen, eine ausgewogene Fülle, eine reiche Struktur und einen langanhaltenden Abgang.

Pieve Santa Restituta



Das Weingut Pieve Santa Restituta ist im alleinigen Besitz der Familie Gaja. Seit dem 12. Jahrhundert wird auf dem Weingut nachweislich Weinbau betrieben. Der Name des historischen Guts stammt von der gleichnamigen Pfarrkirche aus dem 17. Jahrhundert. 1994 hat die Familie Gaja das 40 Hektar grosse Gut mit seinen 27 Hektar Rebfläche übernommen. Das spezifische Klima und die Böden dieser besonderen Höhenlage sind die ideale Heimat für den Brunello di Montalcino. Das Interesse der Familie Gaja an Montalcino liegt auf der Hand, denn zwischen den beiden wichtigsten lokalen Rebsorten, Sangiovese und Nebbiolo, gibt es Parallelen. Seit mehr als 150 Jahren stehen die aus ihnen gekelterten Weine wie Brunello, Barbaresco und Barolo in Sachen Charakter, Lagerfähigkeit und Prestige an der Spitze der italienischen Weinwelt.

Passend zu

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch