

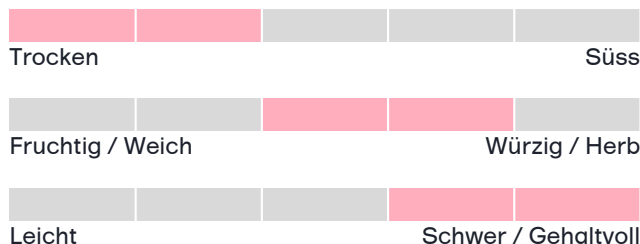


## PIERO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG TALENTI



Brunello di Montalcino DOCG, Talenti, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Der Piero, eine Hommage an Pierluigi Talenti, stammt aus einem 1,95 ha grossem Weinberg, unweit des Zentrums des Gutes. Er hebt sich durch sein einzigartiges Mikroklima von allen anderen Weinbergen ab. Das leicht abfallende, von Wäldern umgebene Gelände, ist reich an Galestro, nach Südosten ausgerichtet und liegt auf einer Höhe von 410 M.ü.M. Komplexer, frischer Duft, reich an Noten von reifen roten Früchten wie Pflaume, Schwarzkirsche und Himbeere, die sich mit reifenden Gewürzen wie, Tabak und Lakritze verbinden. Am Gaumen kräftig, mit guter Ausgewogenheit und Weichheit. Süsslich, elegantes Tannin.

Vinifikation

Mazeration und alkoholische Gärung in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur (28-29°C). Gereift für mind. 24 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche.

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /  
Bewertungen

James Suckling (2016)

97/100 Punkte

### TALENTI

Im Süden von Montalcino, nahe beim mittelalterlichen Ort S. Angelo in Colle, liegt Pian di Conte. Ein schönes, altes Städtchen und der Sitz der renommierten Azienda Agricola Talenti. Das Weingut wurde 1980 gegründet. Zum Gut gehören 27 ha Land, davon 11 ha Weinberge. Pierluigi Talenti war bekannt für die Vinifizierung von ausdrucksstarken, charaktervollen Weinen. Nach seinem Tod sind sein Sohn und Enkel in seine Fusstapfen getreten und werden dabei vom bekannten Oenologen Ferrini unterstützt. Die Rebstöcke wachsen auf steinigten Böden mit mittlerer Struktur und einem besonders günstigen Mikroklima in einer Höhe von 200-400 m.ü.M. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbbehältern und für den Ausbau stehen Fässer aus Allier- und slawonischer Eiche zur Verfügung.

<http://www.talentimontalcino.it>