

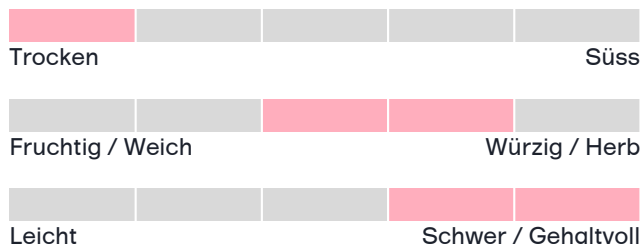


BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BIO LA RASINA



Brunello di Montalcino DOCG, La Rasina, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Rubinrote Farbe; kräftige Aromatik mit einem würzigen Bouquet; im Gaumen vollmundig, tiefgründig und strukturiert mit viel Frucht, umrahmt mit eleganten Tanninen.

Begleitend zu

Entrecôte, geschmortes/gebratenes Lamm und Wild mit würzigen Saucen.

Vinifikation

30 Mt. Ausbau in Barriques und grossen Holzfässern. Bevor der Wein 6 Mt. in der Flasche ruht, wird die Gesamtmenge nochmals 6 Mt. im Stahltank gelagert.

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2023

LA RASINA

Die Kellerei wurde in den 70er Jahren von Santi Mantengoli gegründet. Aber erst mit dem Eintritt seines Sohnes Marco Mantengoli im Jahre 1997 erlebte die Kellerei ihren Aufschwung. Marco ist ausgebildeter Önologe und versteht es vorzüglich, seine neuen Ideen und die moderne Vinifikation in die Kellerei einzubringen. La Rasina ist mittlerweile auf eine Grösse von 45 ha angewachsen. Davon sind 11,5 ha mit Reben und 4 ha mit Olivenbäumen bepflanzt. Es werden jährlich rund 15'000 Flaschen Rosso di Montalcino und 30'000 Flaschen Brunello vinifiziert.