

Azienda Uccelliera Brunello 2013

Montalcino DOCG

Italien > Toscana > Montalcino

Reifungspotential : % Alkoholgehalt :
5 - 10 Jahre 15.00°



Rebsorte(n) :

Sangiovese (100%)

Degustationsnotizen

Auge : Dunkle granatrote Robe.

Nase : Wunderschöne Aromenpalette (schwarze Kirschen, Holunder, Veilchen), mit markanten Terroirnoten.

Gaumen : Ein Charakterwein, vollmundig, tanninreich, ausdrucksstark und konzentriert.

Gastronomie

Italienische Küche (Lasagne, Saltimbocca, Funghi Porcini), rotes gegrilltes Fleisch (Bistecca alla Fiorentina), Wildspezialitäten, Ziegenfrischkäse, Weich- und Halbhartkäse.

Terroir

Schwere und mergelhaltige Böden von mehreren Parzellen des Weinguts Uccelliera.

Weinbereitung

Mindestens 24 Monate in Eichenfässern aus Slavonien und Fässern aus französischer Eiche.

Önologe(n)

Andrea Cortonesi