



Pieve Santa Restituta, Montalcino (Toskana)

Brunello di Mont. Rennina DOP

Jahrgang	2018
Produzent	Pieve Santa Restituta
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Das Traubengut für den Rennina stammt aus drei Einzellagen, welche das Weingut Pieve Santa Restituta umgeben. Temperaturkontrollierte Maischegärung für 3 Wochen im Stahltank. Anschliessend reift der Rennina für 24 Monate in Barriques, 12 Monate in grossen Eichenfässern, gefolgt von 24 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Brunello Rennina verfügt über eine satte tiefrote Farbe. Sehr saubere, opulente Sangiovese-Frucht mit roten Beerenaromen, die in delikat würzige und florale Noten übergehen. Kraftvoll samtiger Geschmack mit einem saftigen, 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

