

Er ist der Spitzenwein des Gutes, der aus den besten Trauben aus unserer Emblem-Lage Vigna gli Angeli gewonnen wird, die auf Colombaio 1976 als erste angepflanzt wurde. Die Traubenauswahl ist streng und drastisch und führt zu einem Ertrag von 65 Doppelzentnern pro Hektar. Das Ergebnis ist ein extrem komplexer Wein sowohl im Duft, in dem würzige Noten und Tabak dominieren, als auch in der wahrhaft einmaligen Tanninstruktur. Der Wein wird ausschließlich in großen Jahrgängen erzeugt und eignet sich zur sehr langen Lagerung.



Klassifizierung	Brunello di Montalcino DOCG Riserva
Jahrgang	2012
Lage der Wienberge	Hanglage auf 270-320 m.ü.d.M.
Rebsorte	Sangiovese Grosso - Brunello
Reberziehungssystem	Kordonerziehung
Durchschnittsalter der Reben	25 Jahre
Bewirtschaftungsmethoden	Intensiver Rebschnitt, Produktionsbegrenzung auf wenige Trauben pro Stock (50 dz/ha), manuelle Lese und Auswahl der Trauben am Selektionstisch.
Weinbereitung	Sanftes Pressen der Trauben, Temperaturkontrolle (30°C) bei der Gärung auf der Maische (15 Tage) mit Makrooxidation, zweimaliges Umfüllen im Jahr, langsame Flaschenabfüllung mit Wechselrichter in sterilem Ambiente.
Alkoholgehalt	14.50%
Gesamtsäure	6,00
Gesamt-Trockenextrakt	34,40
Polyphenole	3700
Ausbau	5 Jahre – davon 4 in 50 hl großen Fässern aus slawonischer Eiche
Verfeinerung auf der Flasche	12 Monate, bevor der Wein auf den Markt kommt.
Durchschnittliche Jahresproduktion	5.706Flaschen à 0,75 l, 400 Magnums à 1,5 l, 40 Doppel-Magnums à 3,0 l
Lagerfähigkeit	20 Jahre
Flaschentyp	Bordeaux, 600 g schwer
Farbe	Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot.
Geschmack	Trocken, warm, samtig, harmonisch, körperreich und kraftvoll.



Duft	ätherisch mit Noten von Veilchen und Iris, erinnert an die kleinen Waldbeeren im Unterholz.
Speisenanbindung	Rotes Fleisch, bevorzugt Wild. Servierempfehlung: Die Flasche mindestens 24 Stunden vorher bei Zimmertemperatur aufrecht stellen, zwei Stunden vorher entkorken und aus dem Dekanter servieren.