




Vergani



BRUNELLO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG TALENTI



Brunello di Montalcino DOCG, Talenti, Toscana, Italy

Taste	
	Dry Sweet
	
	Fruity / Soft Spicy / Herb
	
	Light Heavy / Rich
Vintage	2019
Notes	Bright ruby garnet. Very open, accessible nose, classic with aromas of cherries, plums, leather and walnuts. Juicy on the palate, shows lots of precise fruit, opens with grippy tannin. Refined and elegant with a long finish.
Accompanying	Entrecôte, braised/roasted lamb and game with spicy sauces.
Vinification	Maceration and fermentation in steel tanks (28-29°C). Aged for 24 months 60% in French oak tonneaux (500L) and 40% in Slavonian oak barrels (15-25 HI). Bottle aging for at least 1 year.
Grape varieties	100% Sangiovese
Alcohol	14.5%
Format	75 cl
Awards / Ratings	James Suckling (2016) 94/100 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 steinigen Böden mit mittlerer Struktur und einem besonders günstigen Mikroklima in einer Höhe von 200-400 m.ü.M. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und für den Ausbau stehen Fässer aus Allier- und slawonischer Eiche zur Verfügung.