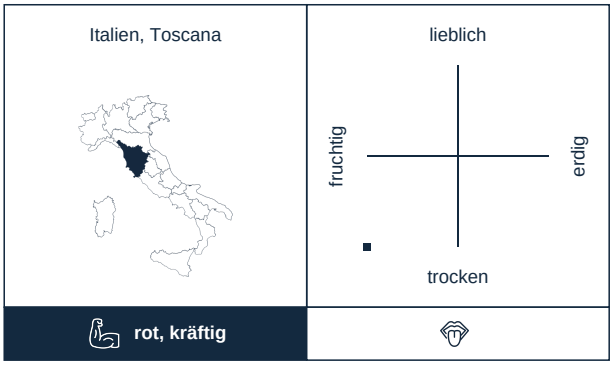
MADONNA DEL PIANO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG MADONNA DEL PIANO DOCG

TENUTA VALDICAVA | 2001





Bereits in der Nase wird es angekündigt: ein delikates, vielschichtiges Genusserlebnis! Intensive Noten von feinen, gereiften Tertiäraromen (Waldboden, Trüffel) sowie ein kompaktes wie komplexes Bouquet von Fruchtaromen (Zwetschge, Beerengelée, Kirsche, Holunder) über vegetabile Noten, die an Unterholz und Heu erinnern, bis zu Leder, Zedernholz und Schiefer öffnen das Tor zur faszinierenden Welt der grossen Weine. Dieser Brunello wird von Trauben der Einzellage MADONNA DEL PIANO gekeltert. Er ist der Cru der TENUTA VALDICAVA, von grosser Eleganz und Subtilität. Das grosse Finale: wunderschön, komplex, nachhaltig.

Sangiovese Grosso

Genussreife: 5 - 25 Jahre

Während 24 - 36 Monaten in traditionellen, grossen Eichenfässern (slowenischer Eiche) ausgebaut und anschliessend für weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift

Zwetschge, Holunder, Beerengelee, Heu, Leder, Zedernholz, Schiefer, Waldboden, Trüffel

Wild, Gnocchi, geschmorter Rindsbraten/Brasato, Pilzrisotto

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

Enthält Sulfite

