Salicutti

Brunello di Montalcino DOCG Piaggione

, 750 ml

Italy,

9911081032

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Filetsteifen vom Rind, Szechuan Style mit grünen Bohnen

(Fleisch)

Risotto mit Hühnerleber und Salbei

(Geflügel)

Mapo Tofu

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.04.2022

Informationen

Die Frucht dieses *Brunello di Montalcino* stammt aus der 1,2 Hektar umfassenden Vigna della Piaggione, die sich von 420 bis 450 Metern über NN befindet und von skelettreichen Kalksteinböden geprägt ist. Die Beeren wurden spontan bei bis zu 28 °C vergoren und dann sanft gepresst. Ausgebaut wurde der Wein über drei Jahre hinweg in Fudern von zehn, 20 und 40 hl. Danach wurde er unfiltriert abgefüllt und weitere zwölf Monate auf der Flasche gelagert.

Farbe

leuchtendes Rubinrot mit leichtem Granat

Nase

Salicuttis *Piaggione* aus dem 2017er Jahrgang legt von Beginn an einen starken Auftritt hin! Er bietet eine prägnante Mischung aus saftig roten und schwarzen Kirschen, dunklen Himbeeren und ein paar Walderdbeeren, Zimt, Erde und Holzkohle mit einer Kopfnote aus Minze, Salbei und Rosenblättern. Der*Brunello di Montalcino* wirkt dabei schon recht aufgeschlossen, profitiert aber immens von Luft.

Gaumen

Am Gaumen ist der *Piaggione* ähnlich offen und einladend, saftig in der reifen, aber knackigen Frucht, in der sich Kirschen und Himbeeren mit ein wenig Sternanis, Zimt, Szechuanpfeffer und gegrillten Kräutern verbinden. Der *Brunello* wirkt seidig und geschliffen im engmaschigen Tannin und ist durchzogen von einer pikanten lebendigen Säure. Alles zeigt sich fest und griffig, saftig und geradezu klassisch mit einem sinnlichen Einschlag von süßem Extrakt und einer feinen Cremigkeit.*Well done* bei einem herausfordernden Jahrgang!