



Vino Nobile di Montepul. Riserva LeBèrne 44.50 CHF
DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita)
Jg. 2006, 750 ml

Dunkles, kräftiges Rubinrot. Die nur in besonders guten Jahren produzierte Riserva, zeigt ein delikates Bukett von dunklen reifen Beeren mit fein unterlegten Gewürznoten. Kraftvoller dichter Körper, vielschichtig, fleischig und in sich harmonisch und ausgewogen. Langes, wiederum von dunklen Beeren geprägtes Finale.

Facts

Herkunft:	Italien / Toscana / Vino Nobile di Montepulciano
Böden:	Pliozänen Böden, mit fossilen Muschelschalen und Steinen durchsetzt
Produzent:	Podere Le Bèrne / Fam. Natalini
Traubensorte:	Prugnolo gentile, Mammolo, Colorino
Charakter:	👑 Die Klassischen
Rebalter:	20-50 Jahre
Ertrag:	14'000 Flaschen

Vinifikation:

Die sorgfältig von Hand gelesenen Trauben, werden einer langen Maischegärung unterzogen, wobei der Tresterhut während den ersten Tagen ständig überpumpt und umgerührt wird. Vor dem Abziehen gewährt man dem Wein noch eine lange Ruhephase. Die Gesamtreifezeit in Holzfässern beträgt 36 Monate, davon zu 40% in slawonischer Eiche (25 hl) und zu 60% in Barriques aus französischer Eiche. Nach der Flaschenfüllung folgt noch eine weitere 8-monatige Reifung in der Flasche.

Genussreife:	innerhalb von 4 bis 12 Jahren nach der Ernte
Servicetemperatur:	16/17° C
Volumen:	14.5%