



## "Fior di Meliloto" Brunello di Montalcino DOCG

Corte Pavone di Loacker  
Italien, Toskana

CHF 66.00

### Vinifikation

Handlese mit Selektion, Gärung im Edeltank, Ausbau für 12 Monate im Tonneau, weitere 12 Monate im grossen Holzfass, Verfeinerung für 12 Monate im Betontank und 12 Monate im Edeltank

### Charakter

Dunkles Rubinrot; im Bouquet Aromen von kandierten Früchten, Dörripflaumen und weissen Blüten; am Gaumen dann Toskana pur mit Noten von Salbei, Pfefferminze, nasser Stein durch Terroir gibt sagenhafte Eleganz, gut eingebundene Holznoten, weiche Tannine; sehr langer Abgang

Limitierte Produktion: 2660 x 75cl Flaschen

### Terroir

Galestro, Kalkstein, Schiefer, Sand

### Geschichte

Die Blüte des Steinklees - auf italienisch eben Fior di Meliloto - spiegelt den blumigsten, fruchtigsten Brunello-Cru von Corte Pavone wieder. So erhält der Wein dann auch seinen passenden Namen.

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Ente, Pilz-Ragout, gereifter Käse

### Technische Details

Traubensorten:	100% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	2022 - 2042
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

### Bewertungen



---

2021	Schweiz. Weinzeitung	18/20
2020	Gambero Rosso	2/3
2019	Vinum 1 - 100 Punkte	95/100
2019	Gambero Rosso	2/3
2017	Robert Parker	94/100
2017	James Suckling	94/100
2016	Robert Parker	95/100
2016	James Suckling	93/100
2016	Vinum	18.5/20
2016	Gambero Rosso	2.5/3
2015	Robert Parker	95/100
2015	Falstaff	95/100

