



"Campo Marzio" Brunello di Montalcino DOCG

Corte Pavone di Loacker
Italien, Toskana

Vinifikation

Handlese mit Selektion, Gärung im Edelstahltank, Hälfte des Weins Ausbau für 12 Monate im gebrauchten Tonneau, Hälfte des Weins Ausbau für 12 Monate im gebrauchten grossen Holzfass, Verfeinerung für 12 Monate im Betontank und 12 Monate im Edelstahltank

Charakter

Dunkles Rubinrot; fruchtige Nase nach Kirschen, Blaubeeren und Himbeeren, leichte Würze und Nuancen von Lavendel; am Gaumen warm und tiefgründig, etwas kantiger mit grosser Konzentration und Eleganz, ausgezeichnete Tannin-Struktur; samtiger Abgang mit leichter Fruchtsüsse und anhaltender Aromatik - das hat richtig viel Potenzial!

Limitierte Produktion: 2660 x 75cl Flaschen

Terroir

steinig, kalkhaltig, lehmig

Geschichte

Campo Marzio war ein Kriegsfeld im alten Rom und Schauplatz für viele grosse Kriegsvorbereitungen. Die Cru Lage "Campo Marzio" ist Corte Pavones kleiner Krieger, der Weinberg mit den ältesten Reben (über 60jährig) und den meisten Jahrgängen - somit hat auch der Wein den längsten Atem.

Konsumhinweis

Grilladen vom Rind, Lamm, Ente oder Wildgerichte, Pilzgerichte, gereifte Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	2024 - 2039
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2020	Vinum 1 - 100 Punkte	96/100
2019	Gambero Rosso	2/3
2018	Vinum	17.5/20
2018	Robert Parker	95/100
2017	James Suckling	94/100
2017	Gambero Rosso	2/3
2017	Robert Parker	95/100
2016	Robert Parker	96/100
2016	Falstaff	92/100
2016	Weinwisser	18/20
2016	Gambero Rosso	2/3
2015	Robert Parker	94/100
2015	Falstaff	96/100