

## 2016 Millecento 1100 Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Castiglion del Bosco | Toskana

Die Riserva Millecento ist ein Cru des Campo del Drago und stellt den höchsten Ausdruck des Sangiovese in Castiglion del Bosco dar. Unter den historischsten Weinbergen des Weinguts, die 1998 gepflanzt wurden, werden aus den acht besten Hektar die Trauben handverlesen, separat geerntet, vinifiziert und ausgebaut. Die Trauben wachsen auf dem berühmten Galestro Boden, einem blaugrauer Kalkstein-Schieferboden, der den Weinen eine außergewöhnliche Mineralität verleiht. Auf 400 Metern ü.d.M. und erbringen die Reben nur 40 Hektoliter pro Hektar konzentrierten Ertrag. Nach der Gärung reift der Riserva Millecento 36 Monate in 30 hl französischen Eichenfässern und 6 Monate in unglasiertem Beton, bevor er nach einer Flaschenreife von mindestens einem Jahr auf den Markt kommt. Der Jahrgang 2016 war durch einen eher milden Winter und Frühling mit überdurchschnittlich hohen Mindesttemperaturen gekennzeichnet. Dies führte zu einem leicht vorgezogenen Austrieb und einem schönen vegetativen Ausdruck der Reben. Der Sommer war kühl und mild und verlangsamte die Reifung, die langsam und sehr ausgewogen verlief. Reife Tannine, eine reiche Farbe und ein guter Säuregehalt kennzeichnen den Sangiovese dieses hervorragenden Jahrgangs. Die Ernte begann leicht verfrüht und endete, wie bei großen Jahrgängen üblich, gegen Mitte Oktober. „Der Riserva 2016 verkörpert die Kraft des Jahrgangs, gemildert durch große Eleganz aufgrund der Höhenlage des Weinbergs. Feine und ausgewogene Komplexität. Der pH-Wert des Weins ist moderat. Diese Eigenschaft hat es dem Wein ermöglicht, die säuerliche Frische zu bewahren, die ihn sehr jung macht, die aber seine ganze außergewöhnliche Langlebigkeit im Abgang wahrnehmbar werden lässt. Noten von Gestein und Graphit verbinden sich mit zarten Anklängen von Veilchen und Zedernholz. Der Gaumen wird von einer großen Ausgewogenheit und einer unglaublichen Trinklänge bereichert.“ - Cecilia Leoneschi, Oktober 2021



### Sensorik

<b>Farbe</b>	granatrot
<b>Duft</b>	Mocca, nasses Laub, Schwarzkirsche
<b>Geschmack</b>	markantes Tannin, mittlere Säure, elegant

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Flaschenreife, großes Holzfass, Betontank
<b>Trinkreife</b>	2024-2038
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Gerichte mit Hirsch, Rehbraten, kurzgebratenes Rind

### Produzent

Die Geschichte von Castiglion del Bosco beginnt Anfang des 20. Jahrhunderts, zwischen Angriffen und Territorialstreitigkeiten. Castiglion del Bosco war früher ein großes landwirtschaftliches Gut, ein kultureller Treffpunkt der reichen Familien aus Siena und seit 1967 eines der 25 Gründungsmitglieder des Consorzio del Brunello di Montalcino. Im Jahr 2003 kaufte Massimo Ferragamo das Anwesen und machte Castiglion del Bosco zu einem der renommiertesten Brunello-Produzenten von Montalcino. Auf 72 Hektar Rebfläche wachsen zum größten Teil Sangiovese, aber auch etwas Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Der Stil von Castiglion del Bosco ist sehr klar, terroirbetont und klassisch mit gutem Lagerpotential. Neben dem Weingut hat die Familie Ferragamo ein Luxushotel mit Golfplatz aufgebaut.

<b>Gründungsjahr</b>	Anfang 20. Jhd.
<b>Rebfläche</b>	72 Hektar
<b>Anzahl produzierter Flaschen</b>	220 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Sangiovese (80%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Castiglion del Bosco | Località Castiglion del Bosco | IT 53024 Montalcino