2020 Brunello di Montalcino DOCG

Pinino | Toskana

Der Brunello di Montalcino von von Pinino stammt aus hochgelegenen Weinbergen im Herzen der Brunello DOCG mit mineralreichen Böden, die der Sangiovese-Traube eine besondere Tiefe und Ausdruckskraft verleihen. Nach sorgfältiger Handlese und strenger Selektion im Keller wird der Wein traditionell auf der Maische vergoren und anschließend über mehrere Jahre in großen Eichenfässern ausgebaut. Die lange Reifezeit sorgt für ein ausgewogenes Zusammenspiel von Struktur, Eleganz und Komplexität. Im Glas zeigt er ein dichtes Rubinrot mit feinen granatroten Reflexen. Das Bouquet erinnert an reife Kirschen, dunkle Beeren und getrocknete Kräuter, fein untermalt von Tabak- und Ledernoten. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und vielschichtig, getragen von reifen Tanninen und einer lebendigen Säure, die ihm Frische, Länge und ein edles Reifepotenzial verleiht.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	rote Kirschen, getrocknete Kräuter, Leder
Geschmack	feinkörniges Tannin, gute eingebundene Säure, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2025-2037
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

gereifter Hartkäse, Kräutermarinade, Kurzgebratenes

Auszeichnungen

Falstaff | 92 Punkte Brunello Pinino 2020

Produzent

Das Weingut Pinino blickt auf eine Geschichte zurück, die 1874 in Montalcino begann. Seit 1950 zählt es zu den ersten registrierten Brunello-Erzeugern und war Mitbegründer des Consorzio del Brunello. Einen wichtigen Schritt markierte 2003 die Übernahme durch die Familie Ferragamo, die auch Il Borro bewirtschaftet und Pinino mit großem Respekt vor der Tradition weiterentwickelte. Auf rund 16 Hektar wächst heute ausschließlich Sangiovese Grosso, Grundlage für Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino und Sant'Antimo. Die Ernte erfolgt behutsam von Hand, jede Traube wird sorgfältig geprüft, bevor sie in den Keller gelangt. Dort verbinden sich moderne Methoden mit klassischer Reifung: temperaturkontrollierte Edelstahltanks für die Gärung, danach bis zu 36 Monate in Eichenfässern und Barriques. Nachhaltigkeit ist fest im Selbstverständnis verankert. Mit Begrünung zur Förderung der Biodiversität, organischer Düngung und dem bewussten Verzicht auf Herbizide. Pinino steht damit für eine klare Haltung: die Verbindung von Geschichte, Herkunft und Sorgfalt im Umgang mit der Natur.

Gründungsjahr	1874
Rebfläche	16 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	60 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese

Localitá Il Pinino | num. 327 | 53024 Montalcino (SI)