

Die Produktion einer Riserva ist, wie uns Franco Biondi Santi gelehrt hat, ein Teil der Tradition des Brunello di Montalcino, mehr als alle Cru- und Einzellagenweine.

Da der Brunello ein sehr wichtiger Wein ist, muss ich, wenn ich mich zur Herstellung der Riserva entschließe, mir immer sicher sein, etwas wirklich „Großartiges“ oder „Herausragendes“ zu haben: den besten Brunello eines außergewöhnlichen Jahrgangs, wie er im Mittel nur dreimal in einem Jahrzehnt vorkommt.

Die Riserva muss im Panorama des Brunello, der schon sehr langlebig ist, als ein Wein angesehen werden, der wirklich Jahrzehnte altern kann. Er ist anfangs immer sehr tanninhaltig und verfügt über eine gewisse Säure, wodurch er einige Jahre Reifung in der Flasche benötigt.



Jahrgang	2000
Rebsorte	100% Sangiovese "Brunello"
Alkohol	13,64%
Zuckerfreier Extrakt	33,60
Gesamtsäure	5,81
Schweflige Säure	0,60
Erntedatum	Erste wochen im Oktober 2000
Fermentation	Die Gärung auf der Maische findet für 2 Wochen in Edelstahlbehältern statt.
Ausbau	48 Monate: 18 Monate in Tonneaux und 18 Monate in Fässern aus Slawonischer Eiche und dann weitere 12 Monate in der Flasche.