



Brunello di Montalcino

Tenuta Friggiali

Anbaugebiet: Italien / Toscana DOCG

Rebsorte(n): Sangiovese Grosso

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte während 24 Monate im Holzfass, anschliessend reifte der Wein noch weitere 3 Jahre auf der Flasche.

Charakteristik: Jahrgang 2019

Kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen prägt das Erscheinungsbild dieses Brunellos. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von Kirschen, Pflaumen und feinen Gewürzen, die von dezenten Holznoten begleitet werden. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und ausgewogen, mit einer harmonischen Balance zwischen reifen Tanninen und lebendiger Säure. Der lange Abgang wird von fruchtigen und würzigen Noten getragen. Ein grosser Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Zu diesem Brunello di Montalcino passen hervorragend geschmorte Rindsbäckchen, Ossobuco, Bistecca alla Fiorentina oder ein klassisches Wildgericht wie Rehrücken mit Kräutern. Ebenso harmonisiert er ausgezeichnet mit Steinpilzgerichten und gereiften Hartkäsesorten wie Pecorino Toscano.

Tenuta Friggiali – Brunello mit Familiengeschichte

Tenuta Friggiali zählt zu den authentischen Erzeugern Montalcinos. Das Weingut liegt auf der begehrten Südwestseite der Appellation, wo die warme Maremma auf die kühlen Winde des Monte Amiata trifft – ideale Bedingungen den für ausdrucksstarken Sangiovese.

Die Geschichte der Tenuta reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Die moderne Erfolgsgeschichte begann jedoch 1980, als Giovanni Peluso die ersten Weinberge erwarb und den Grundstein für das heutige Familienweingut legte. Heute führen seine Kinder Davide und Olga Peluso das Gut mit derselben Leidenschaft weiter.

Die Weinberge befinden sich auf 250 bis 400 Metern Höhe auf steinigten Böden, die den Weinen Frische, Eleganz und ein bemerkenswertes Reifepotenzial verleihen. Im Mittelpunkt steht der Sangiovese Grosso, aus dem charaktervolle Brunello di Montalcino mit klassischer Struktur, feiner Würze und viel Finesse entstehen.

Tenuta Friggiali wird noch heute von der Gründerfamilie geführt – eine Seltenheit in einer Region, in der viele Betriebe inzwischen Teil grosser Investorengruppen sind.

