

Rosso di Montalcino

Kleiner Bruder des Brunello. Der Rosso di Montalcino wird, wie Brunello, aus 100 Prozent Sangiovese gewonnen. In der Phase der Vinifizierung reift der Rosso di Montalcino kürzer als Brunello und ist bereits zwei Jahre nach der Lese trinkreif. Der Wein ist harmonisch, elegant und würzig, er lässt sich gut zu zahlreichen Speisen kombinieren. Leuchtend rubinrote Farbe, volles, fruchtiges, beeriges Bouquet, fruchtiger Gaumen mit klassischen Sangiovese-Noten, gut eingebundene Tannine, mittlerer Körper, fruchtiges Finale mit langem Abgang.



Produzent	Pinino
Wein	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Rosso di Montalcino DOC
Jahrgang	2014
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13 %
Lagerfähigkeit	6-8 Jahre
Traubensorten	Sangiovese
Biowein / Vegan	vegan

CHF 17.00 100cl = CHF 22.67