

ROSSO DI MONTALCINO DOC

CHF 18.80 **inkl. MwSt.**

Castiglion del Bosco Società Agricola s.r.l

Region: Toscana (Montalcino) / Italien
Jahrgang: **2013**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 13.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Sangiovese 100 %**
Ausbau: Barrique, Betontank

SKU: I410211.075
Kategorien: Italien, Rotwein, Toscana - Toskana, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Trauben für den Rosso di Montalcino con Castiglion del Bosco stammen aus dem Weinberg Gauggiole, welcher an der Nordseite des Gutes liegt. Eine rubinrote Farbe und ein delikates Bouquet zeichnen diesen bemerkenswert üppigen Wein aus. Ausgewogen und überaus strukturiert, mit einem langen und harmonischen Finale.

Degustation:
Rubinrote Farbe. Rote Beeren, schwarze Johannisbeere, Holunder und leicht würzige Noten in der Nase. Am Gaumen saftig, ausgewogen, mit langem Finale.

Ideale Trinktemperatur: 18 °C

Passend zu: kräftigen Fleischgerichten, grilliertem roten Fleisch, Lamm, Salami, Trockenfleisch, sowie Pasta-Gerichten

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: mittelschwer, mit reichlich Ton
Anbauhöhe: 300 m. ü.d.M.
Traubenlese: Zweite September-Hälfte
Lese: manuell in kleine, feste Kisten
Bestockung: 4500 Reben/ha
Ertrag : 7 t/ha
Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:
Klassische Rotwein-Vinifizierung während 15 Tagen im Stahltank bei 28°C.

Ausbau:
6 Monate in französischen Barriques (20% neu, 80% einmal oder zweimal gebraucht) bzw. im Betontank (nicht emailliert). 4 - 6 Monate in der Flasche.