



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.