



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

CHF 12.00 - CHF 19.00 Preisspanne: CHF 12.00 bis CHF 19.00 inkl. MwSt.

Poderi Sangineto

Region: Toscana (Acquaviva - Montepulciano) / Italien

Jahrgang: 2013 / 2016

Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 14.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Sangiovese "Prugnolo Gentile" 80%, Canaiolo Nero und Mammolo 20%**

Ausbau: grosses Holzfass



SKU: I130112.075

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Toscana - Toskana](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Rosso di Montepulciano von Sangineto wird aus den Trauben des Sangiovese - Klons Prugnolo Gentile (auch Sangiovese Grosso genannt), Canaiolo Nero und Mammolo hergestellt. Letztere machen dabei aber maximal 20% aus. 80% sind dem toskanischen Urgestein dem Sangiovese vorbehalten. Die Sangiovese Traube gehört zu den ältesten Rebsorten Europas. Bereits die Römer kannten diese Traube, bezeichneten sie den Sangiovese doch als „Sanguis Giove“, als das Blut Jupiters.

Degustation:

Lebhaftes Rubinrot. Intensives und präsenes, gleichzeitig jedoch delikates und einschmeichelndes Bouquet. Noten von Waldbeeren. Im Gaumen trocken, feine Tannine, lang anhaltend und harmonisch.

Ideale Trinktemperatur: 18 °C

Passend zu: allen Gerichten, von der leichten Vorspeise bis zu kräftigen Hauptspeisen

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 6,0018 Hektar, davon 5,0 ha für Rosso di Montepulciano

Bodenbeschaffenheit: Tuffstein und Ton, 330 m. ü.d.M.

Traubenlese: Ende September - Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Alter der Rebstöcke: ca. 5 - 70 Jahre

Pflanzendichte: 2200 - 2400 / ha

Traubenertrag: 10 t / ha

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Spontane und natürliche Gärung in emaillierten Zement- oder Edelstahltanks ohne Zusatz von Zuchthefen, während der Gärung zwei Umwälzungen der Maische pro Tag mit Untermischen des Tresterhuts. Mazerationsdauer 8 - 10 Tage.

Ausbau:

In Fässern aus Slawonien und Allier mit Kapazitäten von 18 - 30 Hektolitern über 12 Monate.