

Montecucco Rosso DOC RIGOLETO

Brombeeren und Wildfrüchte in der Nase und im Mund sorgen für einen betont saftigen Stil. Auch dieser Rosso folgt keinem behäbigen südlichen Muster, er verbindet eine erfrischende und unkomplizierte Art mit nachvollziehbarer Klasse. Aus 70 % Sangiovese, 15 % Ciliegiolo und 15 % Montepulciano. Ausbau jeweils zur Hälfte im kleinen Holzfass und im Edeltank.

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto, San Giorgio
Anbaugebiet:	Montecucco
Rebsorte:	Sangiovese, Ciliegiolo, Montepulciano
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	feiner Pasta, Risotti, einfach so
Artikel-Nr.	26755
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	16
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	46
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	Barrique

