# Weinpass

## Montecucco Rosso Riserva DOC

Intensive, volle Nase mit typischen Aromen von schwarzen Früchten und balsamischen Noten, die sich mit etwas Belüftung intensivieren. Feine Anklänge von Süßholz, im Abgang weich und offen, mit einem gelungenen Spiel zwischen herber Würzigkeit und samtigen Tanninen. 80 % Sangiovese, je 10 % Ciliegiolo und Montepulciano. Ausbau für 18 Monate in Holzfässern, teils groß, teils Barrique, teils neu, teils gebraucht.

JG 2019 3/3 Gläser Gambero Rosso

| | |
|---|---|
| Erzeuger: | ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto, San Giorgio |
| Anbaugebiet: | Montecucco |
| Rebsorte: | Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon |
| Jahrgang: | 2020 |
| Temperatur: | 16-18°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 3-4 Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Italien |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Passt zu: | feinen Risotto oder Nudelgerichten |
| Artikel-Nr. | 26757 |
| Volumen | 0,75l |

| Weinanalyse | |
|---|---|
| kontrolliert durch | IT-BIO-006 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 20 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,3 |
| Restzucker (g/l) | 0,5 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 48 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 15 |
| Weinstil | Barrique |

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.