

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% Cilieggiolo und Cabernet Sauvignon. Ausbau für 18 Monate in Holzfässern, teils groß, teils Barrique, teils neu, teils gebraucht.

JG 2017 90/100 Punkte Suckling, JG 2018 17,5/20 Punkte VINUM Top 10 Best of Toskana 2022

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto
Anbaugebiet:	Montecucco
Rebsorte:	Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon
Jahrgang:	2017
Temperatur:	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)	25
Gesamtsäure (g/l)	4,9
Restzucker (g/l)	0,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	63
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,8
Weinstil	Barrique

