

POGGIO LOMBRONE Riserva DOCG

Das Flaggschiff aus Montecucco. 100% Sangiovese in Bestform! Gärt im konischen Holzbehälter und lagert 18 Monate in 40 hl Holzfässern. Unheimlich komplexe, vielschichtige Nase. Aromen von Kirschen, roten Früchten und Veilchen, feine Textur, sehr gut ausbalanciert. Wie immer bei ColleMassari bestechende Eleganz und Finesse, gutes Lagerpotenzial. Lieferung in der 6er Holzbox.

JG 2016 94+/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 93/100 Punkte James Suckling, 91/100 Punkte FALSTAFF, 3 Gläser Gambero Rosso, 18/20 Punkte VINUM

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto, San Giorgio
Anbaugebiet:	Montecucco
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2016
Temperatur:	18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	zarten Rinds- oder Lambraten
Artikel-Nr.	26759
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	67
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	Barrique

