

Rosso di Montalcino DOC

Eigentlich ist der Rosso als der kleine, früher trinkreife Verwandte des großen Bruders Brunello vom Consorzio konzipiert worden. Bei Poggio di Sotto kann von Zweitwein wirklich nicht die Rede sein, es handelt sich eher um einen abgestuften Brunello. Jugendlich, mit Veilchen, Zedernholz und Süßkirschen in der Nase. Unglaublich viel Extraktsüße am Gaumen, Kirschsafft und zerlassene Butter, mit viel Schmelz, seidig-samtigen Tanninen und sehr einladend. Im Abgang dann kräutrig-erdige Noten, dunkler Tabak, Holunderblatt und schwarzer Trüffel, die dem Wein Spannung und Länge geben. Trotz des warmen Jahrgangs sehr ausgewogen.

JG 2018 95/100 Punkte Parker, 93/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 93/100 Punkte Decanter, 92/100 Punkte Suckling, 2/3 Gläser Gambero Rosso 2022

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto, San Giorgio
Anbaugebiet:	Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2018
Temperatur:	15-18 °C
Lagerzeit:	jetzt + 5-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Steak, edles Wild, Risotto mit Pilzen oder Trüffel, reifer Bergkäse
Artikel-Nr.	26950.18
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	46
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,1
Weinstil	Holzfass

