

Rosso di Montalcino DOC

Im Glas helles Rubinrot mit ganz leichten granatroten Reflexen. Eine wirkliche wunderschöne Nase. Zuerst viel florale Noten und rote Frucht, Veilchen und reife Himbeeren. Je länger man daran riecht, desto dunkelfruchtiger werden die Aromen: Schwarzkirschen, dunkler Marzipan, Salbei und Teer. Am Gaumen wirklich von burgundischer Finesse. Orangenzesten, dunkle Kirschen, Salbei, Himbeerbonbon. Weiche Tannine bester Qualität und eine ganz feine unterliegenden kalkige Mineralik, die sich aber nicht in den Vordergrund drängt, sondern der charmanten, eingängigen Frucht des Rosso ihren Raum lässt. Auch wenn bei Poggio di Sotto der Rosso immer ein abgestufter Brunello ist, verbindet der 2020er auf perfekte Weise Eleganz und Komplexität eines Brunello einerseits mit der Frucht und Trinkigkeit eines sehr guten Rosso andererseits. Viel besser kann ein Rosso di Montalcino eigentlich nicht sein.

JG 2020 94/100 Punkte FALSTAFF, 94/100 Punkte Wine Enthusiast, 92/100 Punkte Suckling

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto, San Giorgio
Anbaugebiet:	Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°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.	26950.20
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	32
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	98
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,2
Weinstil	Holzfass