

Ventolaio

Rosso di Montalcino



Årgang: 2022
Produsent: Ventolaio
Produktnavn: Rosso di Montalcino
Land: Italia
Region: Toscana
Appellasjon: DOC Rosso di Montalcino

Syre: 6,1 g/l
Sukker: 0,5 g/l
Råmateriale: Sangiovese 100%

Farge: Klar mursteinsrød
Duft: Delikat nese av røde og mørke bær med noen florale toner samt hint av søte krydder og litt fat.
Smak: Saftig og fruktdrevet anslag. Medium fyldig med skogsbær og fine tanniner. God friskhet og balanse.

Jordsmonn: Kalkholdig leire og galestro
Vinmark: Druene kommer fra 2 hektar vinmark som ligger ca 400 moh. Druene høstes sent for optimal modning.
Vinifikasjon: Håndplukkede druer og tradisjonell vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker. Skallmaserasjon i 15-20 dager.

Lagring: Vinen lagres på gamle, store franske og slavonske fat i 12 måneder.
Lagringspotensial: 3-7 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-18 grader
Passer til: Smaksrike kjøttretter, krydrede grillede pølser, pastaretter

Skanlog nr: 9084375

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6273270

Vinmonopolpris: 329,90

Vinmonopol nr: 16529101

Horecapris eks. mva: 272,42