

Italien - Toscana

Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Valdicava



Die Aromatik ist intensiv, vielschichtig und fein. Es ist eine Kombination aus Frucht-, Gewürz- und animalischen Noten. Eine lebendige, kräftige Struktur, ein Körper mit Biss und einer guten Portion saftigen Gerbstoffs hinterlassen einen anhaltenden Eindruck im Gaumen wie auch im fruchtigen Abgang. Ein äusserst gelungener Wein.



Rebsorte: Sangiovese Grosso



Weinausbau: Während 8 - 10 Monaten in grossen Eichenfässern ausgebaut und 4 Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Pizza, Pasta, Lasagne



Aroma: Fruchtig, würzig, Leder



Genussreife: 3 bis 5 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl