

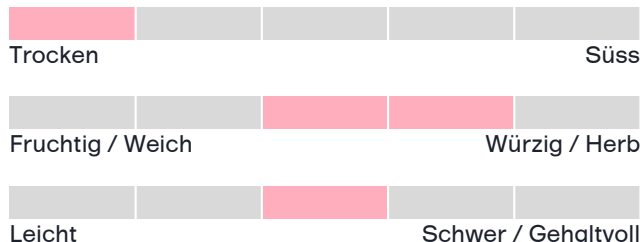


ROSSO DI MONTALCINO



Rosso di Montalcino DOC, Talenti, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Leuchtendes Kirschrot; intensiver Duft nach Kirschen und Pflaumen; im Gaumen weich mit einer leichten Mineralität, der Wein hat eine gute Struktur mit ausgewogenen Tanninen.

Begleitend zu

Pasta, vegetarische Eintöpfe, Geflügel, Fleischplatten

Vinifikation

Gärung von 20 Tagen imahltank. Ausbau: 8 Monate in grossen Eichenholzfässern.

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 3 Jahr(e) ab 2021

TALENTI

Im Süden von Montalcino, nahe beim mittelalterlichen Ort S. Angelo in Colle, liegt Pian di Conte. Ein schönes, altes Städtchen und der Sitz der renommierten Azienda Agricola Talenti. Das Weingut wurde 1980 gegründet. Zum Gut gehören 27 ha Land, davon 11 ha Weinberge. Pierluigi Talenti war bekannt für die Vinifizierung von ausdrucksstarken, charaktervollen Weinen. Nach seinem Tod sind sein Sohn und Enkel in seine Fusstapfen getreten und werden dabei vom bekannten Oenologen Ferrini unterstützt. Die Rebstöcke wachsen auf steinigem Böden mit mittlerer Struktur und einem besonders günstigen Mikroklima in einer Höhe von 200-400 m.ü.M. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und für den Ausbau stehen Fässer aus Allier- und slawonischer Eiche zur Verfügung.

<http://www.talentimontalcino.it>