



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Aus der sorgfältigen Selektion der Trauben von den Rosso di Montalcino gewidmeten 15 ha Rebflächen entsteht dieser Wein, der sich durch Eleganz und Frische auszeichnet. Der Ausbau in Holz schenkt ihm Weichheit und angenehme Trinkbarkeit und macht ihn zum perfekten Begleiter für jeden Anlass.

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2020

Rebsorte: Sangiovese

Rebfläche: 15 Hektar

Alter der Rebstöcke: 15 – 20 Jahre

Boden: reich an Skelett und Galestro

Quote: 150 – 420 m

Ertrag: 7 to / ha

Lese: von Hand, von Mitte September bis in die erste Oktoberwoche

Vinifikation: manuelle Selektion der Trauben und der einzelnen Beeren auf Sortiertischen. 20 bis 25 Tage alkoholische Gärung in Inox-Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur (maximal 26 °C).

Ausbau in Holz: 6 Monate, 60% in Barriques und 40% in Fässern von 30 hl

Verfeinerung in der Flasche: 3 Monate.

Alkoholgehalt: 14% vol

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Restzucker: 0 g/l

Degustationsnotizen:

Farbe: strahlendes Rubinrot

Aroma: Noten von roter Frucht wie Kirsche und Himbeere schenken Süße und Eleganz.

Geschmack: kräftiger Auftakt mit süßen Noten, die an die an der Nase wahrgenommenen roten Beeren erinnern. Das kräftige Säuregerüst, das den Genuss begleitet, macht den Wein frisch und angenehm.

Formate: Flaschengröße 0,75 l

Merkmale des Jahrgangs:

Der Jahrgang 2020 begann mit einem Frühjahr, das in den letzten Märztagen von Regen und Schnee geprägt war, und letzterer begleitete auch das Austreiben, ohne jedoch Schäden zu verursachen. Mai und Juni zeigten gutes Wetter, das zur Sicherung einer korrekten Entwicklung der Beeren beitrug. Der Sommer hingegen präsentiert sich mit leicht erhöhten Temperaturen, denen mit geeigneter Steuerung der Laubwand begegnet wurde, so dass optimale Reife der Trauben im September gewährleistet war. Der ausgewogene jahreszeitliche Verlauf schenkte den Trauben daher sowohl phänologische als auch physiologische Reife.

Zahl der Sterne: fünf



AUSZEICHNUNGEN:
91/100 James Suckling
90/100 Wine Advocate