



# Rosso di Montalcino DOC 2022

Art. Nr.: 1105822

**Hersteller:** Argiano, Montalcino

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Montalcino

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2029

**Bodentyp:** Kalk, Lehm

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben werden von Hand gelesen und gelangen unversehrt in den Weinkeller. Die von Hand aussortierten Trauben kommen in Edelstahlwannen, in denen die Alkoholgärung stattfindet. Nun wird der Most etwa zwei Wochen lang auf den Schalen vergoren. Der Ausbau erfolgt in französischen Eichen-Barriques und in größeren Fässern aus slowenischer Eiche.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & würzig

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**A la Carte:** 92

**Falstaff:** 90

**Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** DIAM-Kork



**Einzelflaschenpreis: € 25.30**

## Verkostnotiz

Intensives, leuchtendes Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase opulenter Duft von Waldfrüchten, am Gaumen Aromen von reifen Früchten und Bitterschokolade, griffiges Tannin.