

## 2018 Rosso di Montalcino DOC

La Manella Cortonesi



<b>Typ</b>	Rotweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Cortonesi
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18 C
<b>Trinkreif</b>	4-5 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese Grosso
<b>Awards</b>	Parker 91
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	35051605

### Bemerkungen

Wie alle Rosso di Montalcino werden diese aus den gleichen Trauben wie sein grosser Bruder, der Brunello di Montalcino, gekeltert. Für den Rosso werden meistens Sangiovese Trauben von jüngeren Reben verwendet, wird jedoch im klassischen Verfahren vinifiziert und kommt jünger auf den Markt. Er präsentiert sich mit einer rubinroter Veilchenfarbe, eine herrliche offene und elegante Nase mit dem typischen Bouquet von schwarzen Beeren, Rosinen und etwas Unterholz. Im Gaumen gradlinig und kernig. Die Gerbstoffe sind filigran, feinkörnig und von guter Qualität. Im Hintergrund gut integrierte Röstaromen. Jahresproduktion ca. 10'000 Flaschen.

### Passt zu

Pastagerichten, Pizza, Rotem Fleisch