

ROSSO DI MONTALCINO

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung



■ **Rotwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.).

■ **Anbaugebiet**
Ortschaft I Verbi, Montalcino (bei Siena).

■ **Rebsorten**
100% Sangiovese Grosso (Brunello di Montalcino).

■ **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most
10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt;
danach 8 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.

■ **Veredelung**
6 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter
Temperatur.

■ **Farbe**
recht intensives Rubinrot.

■ **Duft**
vielschichtig und nachhaltig, mit Noten von Veilchen,
Himbeere und Granatapfel.

■ **Geschmack**
warm und trocken, großzügig mit gutem
Gleichgewicht.

■ **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 12,5-13%, Gesamtsäure 5-6%,
Extrakt 28-29 g/l.

■ **Serviertemperatur**
18 °C.

■ **Passende Speisen**
Wurstwaren, Nudel- und Reisgerichte, Rindfleisch
vom Grill, Käse.

