Rosso di Montalcino Ciacci Piccolomini

LAND	Italien
DRUVOR	Sangiovese
SAMMANSÄTTNING	Sangiovese
ÅRGÅNG	2024
FÖRSLUTNING	Naturkork
SORTIMENT	TSE
ARTIKELNUMMER	9323701

SMAKPROFIL

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, nougat, jordgubbar, salvia, skogshallon, choklad och bergamott.

OM VINET

- Lagring: Vinet har lagrats ett år på stora slavonska ekfat, så kallade botti, om 2 000-7 500 liter.
- Odlingsområde: Rosso di Montalcino ligger i Toscana, drygt sex mil söder om Siena. Rosso di Montalcino omfattar samma avgränsade område som 'storebror' Brunello di Montalcino. Skillnaden är att vinet ofta kommer från yngre stockar, och att det har en kortare lagringstid på fat.

Druvorna till detta vin kommer från vingårdar om åtta hektar belägna på 240-360 meters höjd över havet.

- Jordmån: Grus och märgel.