Rosso di Montalcino Vigna Spuntali Val di Suga

LAND	Italien
DRUVOR	Sangiovese
SAMMANSÄTTNING	Sangiovese
ÅRGÅNG	2022
SORTIMENT	TSE
ARTIKELNUMMER	9471601

SMAKPROFIL

Nyanserad, kryddig, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, nougat, salvia, bergamott, mogna jordgubbar, kanel och svart te.

OM VINET

- Lagring: Vinet har lagrats ett halvår på slavonska ekfat om 4 000 liter och därefter ett år på betongtank. Därefter har vinet lagrats minst ett år på butelj innan det släpps till försäljning.
- Odlingsområde: Rosso di Montalcino ligger i Toscana, drygt sex mil söder om Sienna. 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 som vetter mot sydväst och planteringstätheten är 5 000 rankor per hektar. Vinrankorna är cirka 10 år gamla och är uppbundna i dubbel guyot.