San Giorgio Ciampoleto Rosso di Montalcino

LAND	Italien
DRUVOR	Sangiovese
SAMMANSÄTTNING	Sangiovese
ÅRGÅNG	2023
SORTIMENT	TSE
ARTIKELNUMMER	9600101

SMAKPROFIL

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, pomerans, kakao, nötter, mogna jordgubbar, kanel, salvia och svart te.

OM VINET

- Lagring: Vinet har lagrats tio månader på slavonska ekfat.
- 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. Egendomen Tenuta San Giorgio ligger i byn Castelnuovo dell'Abate. Druvorna till detta vin kommer från vinrankor som är 10-15 år gamla och ligger på en höjd 250-400 meter över havet.
- Jordmån: Sten och lera.