

Produktinformation

Rosso di Montepulciano 2019 DOC - Avignonesi

Art-Nr.: ARM11 / Marke: [Avignonesi - Via Lodola 1 - IT-53045 Valiano](#)



AVIGNONESI

14,40EUR / Flasche

Grundpreis: 19,20EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	13,70EUR - Sie sparen 0,70EUR,
Flaschen	Grundpreis: 18,27EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Jahrgang: 2019

Traube: Sangiovese



Produktinformation

Alkohol 12,5% vol.

Inhalt: 0,75lt.

VINIFIZIERUNG

WEINLESE

Die Lese erfolgte zwischen Ende August und Ende September.

VINIFIZIERUNG

Die alkoholische Gärung mit einheimischer Hefe und Einmaischung dauerte je nach Partie 15 Tage. Die malolaktische Gärung fand in großen Fässern aus slawonischer Eiche statt.

REIFUNG

6 Monate in Eichenholz und mindestens 3 Monate in der Flasche.

WEINBERG

BODENART

Tonreiche Böden marinen Ursprungs aus dem Pleistozän (vor 3 Millionen bis 120.000 Jahren) und dem Pliozän (vor 3-5 Millionen Jahren).

WEINBERG DETAILS

Die Pflanzen sind zwischen 10 und 26 Jahren alt. Die Rebstöcke sind in einer Höhe von 270 - 350 m ü.M. in Spornkordon, Guyot und Busch erzogen und wachsen mit einer Dichte von 2.564 - 7.158 Pflanzen / Hektar.

Der Rosso di Montepulciano von Avignonesi ist ein typisches Beispiel für Sangiovese aus der Toskana. Das Netflix der Rotweine, das Sie überrascht und Sie wegen der hervorragenden Trinkbarkeit nach mehr verlangen lässt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rosso di Montepulciano hat eine rubinrote Farbe, die durch brillante lila Reflexe belebt wird. Die Nase öffnet sich mit Liebkosungen von Erdbeeren, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, die zusammen mit Aromen von süßen Gewürzen wie Zimt tanzen. Am Gaumen ist er angenehm und frisch, unterstützt von einer guten Säure. Er ist trinkbereit und hat eine leichte und weiche Gerbstoffstruktur, begleitet von großzügigen Nachgeschmacksnoten, die typisch für Sangiovese sind.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergenhinweis: Enthält Sulfite