



IL POGGIONE

Art.-Nr. IP 03-16

Weingut:	Tenuta Il Poggione
Jahrgang:	2015
Appellation:	DOC Rosso di Montalcino
Region:	Toscana
Land:	Italien
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Füllmenge:	750 ml
Alkohol:	14 Vol.-%
Restzucker:	0,5 g/l
Säure:	5,8 g/l
Ausbau:	Holzfass
Trinktemperatur:	16.0 - 18.0 °C
Beschreibung:	Die jüngere und besser zugängliche Version des Brunello. Mit einer ausgezeichneten Struktur und einer großartigen Persönlichkeit ist Rosso di Montalcino ein sehr wichtiger Wein für Tenuta Il Poggione. Der Rosso di Montalcino wird vollständig aus Sangiovese-Trauben hergestellt, die aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts stammen. Er reift in großen Fässern und Barriques und anschließend noch einmal in der Flasche. Der Holzeinsatz ist zwar für die Herstellung von Rosso di Montalcino nicht obligatorisch, mildert jedoch die für einen jungen Sangiovese typischen Tannine und verleiht

langanhaltendes Aroma mit sanften,
samtigen Tanninen.

Auszeichnungen: James Suckling: 92 | Wine Spectator: 91