



Azienda Uccelliera Rosso di Montalcino

2014

Rosso di Montalcino DOC

Italie › Toscane › Montalcino

Garde :
3 - 6 ans

% Vol :
14.00°



Cépage(s) :

Sangiovese (100%)

Note de dégustation

Robe : Foncée et opaque, d'un rouge griotte

Nez : Frais et friand, aux arômes intenses de fruits

Palais : Corsé, rond et équilibré

Accords mets-vin

Antipasti à l'italienne, pâtes, riz, poissons grillés, viandes blanches et rouges, légumes, fromages à pâte molle ou de chèvre

Terroir

Ce cru est issu de raisins provenant de différentes parcelles. Elles se situent entre 300 et 500 m d'altitude et sur des sols lourds.

Vinification

Élevage de 8 mois en fûts de chêne français et slavonnes, maturation de 3 mois en bouteilles

Œnologue(s)

Andrea Cortonesi