



## Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto, Eredi Fuligni

Sangiovese als Kernkompetenz

### Beschreibung:

Giovanni Foligni gründete sein Weingut im Jahr 1923 – noch heute residiert die Familie in dem barocken Palast aus dem 17. Jahrhundert. Aber nichts ist hier verstaubt oder altbacken, im Gegenteil: Hier geht man mit der Zeit und hat insbesondere den Umgang mit der Sangiovese-Traube im Lauf der Jahre perfektioniert! Die Lagen sind eher kühl und die Trauben geniessen schonende Handarbeit von der Ernte bis zum Sortiertisch. Frische und Frucht zu erhalten und dabei mit minimalem Holzeinsatz eine geschliffene Stilistik herauszuarbeiten, das zeichnet die brillanten Rotweine dieses Traditionshauses aus Montalcino aus.

### Aromenprofil:

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Eine typische, sehr offene Sangiovesefrucht, an rote Kirschen und Waldhimbeeren erinnernd, etwas Lebkuchenwürze und Crème brûlée, sehr klar definiert und austrucksstark. Am Gaumen gefällt die ausgewogene Frucht und passende Frische, dezente Tannine von schöner Reife, druckvoll und feintexturiert; harmonische Toastignoten im mittellangen Finish.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Montalcino

**Produzent:** Eredi Fuligni

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 1281522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rosso di Montalcino DOC**

Ginestreto  
Eredi Fuligni

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien  |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sangiovese  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |