



Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto, Eredi Fuligni

Le sangiovese comme compétence clé

Beschreibung:

Giovanni Foligni a fondé son domaine viticole en 1923 - aujourd'hui encore, la famille réside dans le palais baroque du 17e siècle. Mais rien n'est ici poussiéreux ou vieillot, au contraire : ici, on vit avec son temps et on a notamment perfectionné le traitement du cépage sangiovese au fil des ans ! Les parcelles sont plutôt fraîches et les raisins bénéficient d'un travail manuel délicat, de la récolte à la table de tri. Conserver la fraîcheur et le fruit tout en élaborant un style raffiné avec un minimum de bois, voilà ce qui caractérise les vins rouges brillants de cette maison de tradition de Montalcino.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis avec des accents grenat. Bouquet ouvert, typique du sangiovese, marqué et puissant, rappelant les cerises rouges et les framboises sauvages, sur peu de pain d'épices et de crème brûlée. Fruit équilibré et fraîcheur adéquate dans la bouche puissante et ciselée avec des tannins discrets et d'une belle maturité; notes toastées harmonieuses dans la finale de longueur moyenne.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Montal

Produzent: Eredi Fuligni

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1281521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto
Eredi Fuligni

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.