



Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto, Eredi Fuligni

Le sangiovese comme compétence clé

Beschreibung:

Giovanni Foligni ha fondato la sua azienda nel 1923 e la famiglia vive ancora nel palazzo barocco del XVII secolo. Ma qui non c'è nulla di polveroso o di antiquato, anzi: siamo al passo con i tempi e abbiamo perfezionato il trattamento del Sangiovese nel corso degli anni! Gli appezzamenti sono piuttosto freschi e le uve vengono raccolte a mano con cura, dalla vendemmia al tavolo di selezione. Preservare la freschezza e il frutto e creare uno stile raffinato con un minimo di legno è ciò che caratterizza i brillanti vini rossi di questa tradizionale casa di Montalcino.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Bouquet aperto, tipico del Sangiovese, marcato e potente, che ricorda le ciliegie rosse e i lamponi selvatici, con note di pan di zenzero e crème brûlée. Frutto equilibrato e adeguata freschezza al palato, potente e cesellato, con tannini discreti e ben maturi; note tostate armoniose nel finale di media lunghezza.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montal

Produttore: Eredi Fuligni

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1281521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto
Eredi Fuligni

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.