



## 2018 IL POGGIONE DOC ROSSO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 03-18



<b>WEINGUT:</b>	Tenuta Il Poggione
<b>REGION/LAND:</b>	Toskana/Italien
<b>REBSORTE(N):</b>	100% Sangiovese
<b>FÜLLMENGE:</b>	750 ml
<b>ALKOHOL:</b>	14,0 Vol.-%
<b>RESTZUCKER:</b>	0,6 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,9 g/l
<b>AUSBAU:</b>	Großes Holzfass, Barrique

### BESCHREIBUNG:

Die jüngere und besser zugängliche Version des Brunello. Mit einer ausgezeichneten Struktur und großartiger Persönlichkeit ist der Rosso di Montalcino ein sehr wichtiger Wein für Tenuta Il Poggione. Der Wein wird vollständig aus Sangiovese-Trauben hergestellt, reift für 12 Monate sowohl in großen Holzfässern als auch in Barriques und anschließend in der Flasche. Zwar ist der Holzeinsatz bei diesem Wein nicht obligatorisch, er mildert jedoch die typischen Sangiovese-Tannine ab und verleiht dem Wein Komplexität und Struktur, die ihn zu einem "Young Brunello" machen. Das Bouquet überzeugt mit Aromen von Feuerstein, reifen roten Kirschen sowie süßliche Gewürzen und einem Hauch von Unterholz. Passend zu Rind, Schwein und Wild.

### AUSZEICHNUNGEN:

Antonio Galloni 2020: 91