



Rosso di Montalcino 2020

Tenuta Il Poggione



Artikel Nr.	07048
Land	Italien
Herkunft	Toskana - Hügellagen, südwestlich von Montalcino in Sant´ Angelo in Colle
Rebsorte	Sangiovese (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Die Lese der Trauben erfolgt von Hand. Maischegärung im Edelstahltank, anschließend 12 Monate Lagerung in großen Holzfässern und ca. 30% des Weines in Barriques
Boden	Sandige Böden und teilweise Muschelkalk
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Im Glas zeigt sich der Wein in einem satten Rubinrot, klare Frucht nach roten Beeren in der Nase mit leicht mineralischer Note. Am Gaumenwürzig und erdig, mit schöner Struktur. Angenehm rund mit weichen Tanninen und von guter Substanz.
Empfehlung	Pasta mit Fleischsoße oder zu Ge grilltem
Über den Winzer	Ende des 19. Jahrhunderts wurde Il Poggione von Lavinio Franceschi gegründet. Als einer der Ersten erkannte er das Potenzial dieses Landstriches und pflanzte die ersten Reben an. Heute führen Leopoldo Franceschi und sein Gutsdirektor Fabrizio Bindocci das Traditionsgut und schöpfen aus den knapp 100 Hektar Weinbergen das Beste, was es in dieser berühmten Region zu ernten gibt. Besucher gehen im wahrsten Sinne auf der Tradition des Hauses: für die Parkettböden und Holzausbauten wurden die Fassgauben der alten Brunellofässer genutzt.