



Rosso di Montalcino DOC 2022

Azienda Agricola Le Ragnaie

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Az. Agr. Le Ragnaie Montalcino
Klassifizierung	DOC
Ausbau	24 Monate in grossen slawonischen Eichenfässern
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Genussphase	bis 10 Jahre
Ausschanktemperatur	18 - 20°C
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Sangiovese
Artikel-Nr	16602222

Bemerkungen

Ein authentischer Rosso di Montalcino von Le Ragnaie, der die Eleganz und Frische des Sangiovese auf eindrucksvolle Weise widerspiegelt. Präzise, terroirgeprägt und mit bemerkenswerter Finesse.

Passt zu

Passt hervorragend zu Pasta mit Ragù, Risotto mit Pilzen, grilliertem Fleisch, Geflügel sowie mittelgereiftem Käse.

Degustationsnotizen

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase duften rote Kirschen, Waldbeeren, Veilchen und feine Kräuternoten. Am Gaumen frisch und saftig mit einer lebendigen Säure, feinkörnigen Tanninen und einer eleganten Struktur. Der Abgang ist harmonisch, lang und mineralisch geprägt.