



## Rosso di Montalcino DOCG 2021

Tenuta Costa

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Grappa, Piemonte
<b>Produzent</b>	Tenuta Costa
<b>Klassifizierung</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	Im Stahltank
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Genussphase</b>	bis 12 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 - 20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese 100 %
<b>Artikel-Nr</b>	16682721

### Bemerkungen

Die Trauben für den Rosso di Montalcino wachsen auf ca. 300 m ü. M. Der Wein wird im Stahltank vergoren und ausgebaut.

### Passt zu

Edle Pastagerichte, helles Fleisch und Geflügel.

### Degustationsnotizen

Purpurrot, violette Reflexe. Sangiovese-typische Nase nach Weichselkirschen und roten Johannisbeeren, auch etwas weisser Pfeffer und Zimt. Gut komponierter Gaumen mit einer akzentuierten Toskana-Frische, wiederum rote Beeren prägen das Bild, pfeffrige Noten; insgesamt recht ausgewogen, subtile Würznoten im Abgang.