

SÖPRA

••••
MONTESCUDAIO SANGIOVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Bewertungen: Veronelli: 93 Punkte/ Gambero Rosso: 1 bicchiere/
Vitae: 3T

Rebsorte: Sangiovese

Ernte: von Hand geerntet / in Kisten von 15-18 kg transportiert

Vinifikation: Gärung und Mazeration im Edelstahltank für 15-20 Tage
bei *Temperaturen* von max. 26° C

Reifung: 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche in zweiter
Belegung/ anschließend Flaschenreifung

Farbe: intensives rubinrot mit granatroten Reflexen

Aroma: Kirsche, Himbeere, Tabak, Lakritze, Leder und Schokolade
mit mediterranen Aromen

Geschmack: gute Struktur mit dichten, edelen Tanninen und einem
langen Abgang mit Noten von kleinen roten Früchten

Serviertemperatur: 18-20°C

Serviervorschläge: Kalbskotelett, Bistecca alla Fiorentina, Nudeln
mit Fleischsauce, gut gereifter Käse

Glasempfehlung: Riedel Vinum Cabernet Sauvignon/ Merlot

