

Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Rosso di Montalcino DOC

Weintrauben 100% Sangiovese grosso

Produktionsbereich Montalcino

Höhe 250–400 m ü.M.

Bodenart Fossilienreicher Boden mit Mergel und Alberese, mittlerer Ton, kalkreiches Gemisch mit tophasigen Schiefern. Kalkhaltiger Boden, der eher wenig fruchtbar und eher seicht ist. Boden eozänen Ursprungs mit subbalkalischem pH-Wert und mittlerer Mischung.

Alkohol 14 % vol.

Fermentation Alkoholische Gärung für 10–12 Tage bei einer Temperatur von 20–26°C, gefolgt von Mazeration für 15 Tage bei 28°C in Edelstahl, mit Umpump- und Delestage-Techniken. Anschließend malolaktische Gärung, Abstich und Sulfittierung.

Altern Reifung in großen Fässern und Stahltanks für mindestens 12 Monate mit Mikrooxygenierung.

Geschmacksnoten Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase bietet er den Duft von Früchten und Gewürzen, Sauerkirsche und Pflaume. Am Gaumen hat er eine gute Struktur und gut präsenste Tannine. Es endet mit einer würzigen Note und langer Persistenz.

Speisenempfehlungen Rotes Fleisch, Wild



0,75 l



Oaked
