





Rosso di Montepulciano DOC

Erzeuger:	Weingut Salcheto
Herkunft:	Toskana DOC-Anbaugebiet Rosso di Montepulciano Weinberg Casa Colonica
Rebsorten:	85% Prugnolo Gentile (Sangiovese), Canaiolo, Merlot
Boden:	Tonhaltig, schlammig
BIO:	DE-ÖKO-006  



Ausbau/Reife:	Vergärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur, Reifung für vier Monate im Stahltank, Verfeinerung für drei Monate auf der Flasche.
Eigenschaften:	Leuchtendes, mittelkräftiges Rubinrot. Typische Aromen von Kirsche, Pflaume und Brombeere, sehr klar, elegant, fein, rund und harmonisch mit einem von Frucht geprägten Körper. Ein Wein mit feiner, erfrischender Säure und einem gutem Tanningerüst. Er ist vollmundig, besitzt aber dennoch Feinheit und Eleganz.
Ideal zu:	Gegrilltem Fleisch, Antipasti, Schweinebraten, gemischtem Aufschnitt.
Besonderheiten:	Das Weingut Salcheto wurde vom Gambero Rosso 2014 mit dem Preis für Nachhaltigen Weinbau ausgezeichnet. Die biologische und biodynamische Weinkellerei Salcheto arbeitet energetisch absolut autonom (Wasser, Treibhausgasemission, Biodiversität).