

Rosso di Montalcino D.O.C.



Rotwein mit harmonischem Duft und Geschmack.

Dieses Resultat der antiken Verknüpfung zwischen der Großzügigkeit der Natur und der Mühsal des Menschen besticht durch eine kristallklare, rubinrote Farbe, ein intensives, lang anhaltendes Bouquet mit ausgeprägt fruchtigen Anklängen und einen weichen Geschmack voller festlicher Duftigkeit. Dieser Wein passt zu allen Gerichten.

JAHRGANG: 2013

REBSORTE: Sangiovese Grosso

ALTERUNG: In 2.25 hl großen Barrique-Fässern und in 40 hl großen Eichenfässern während etwa 13/14 Monaten

REBFLÄCHE: 1,5 ha

STOCKDICHT PRO HEKTAR: 4500 Stöcke mit ausgewählten Klonen

ALKOHOLGEHALT: 14%

GESAMTSÄURE: 5.10 g/l

FLÜCHTIGE SÄURE: 0,57 g/l

GESAMT-TROCKENEXTRAKT: 29.51 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 18° C

FLASCHE: 75 cl

PRODUKTION: 16.000 Flaschen



Azienda Agricola VERBENA
di Luca Nannetti

Loc. Verbena, 100 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 846035 - Fax +39 0577 847932
Cell. +39 340 4668474 - Cell. +39 335 5610894
www.aziendaverbena.it

E-mail: aziendaverbena@tiscali.it - E-mail: info@aziendaverbena.it