

Rosso di Montalcino



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Rosso di Montalcino DOC
SZCZEP	Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne

Aromat:

W nosie obfite aromaty - przetworzone czerwone owoce- wiśnie, żurawina, dzikie zioła, nuty ziemiste.

Smak:

W ustach intensywne i długie. Pełne ciało, zbalansowana tanina z rustykalną kwasowością. Długi finisz.

Potrawy:

Sery twarde starzone, gulasz z dzika

Giuseppe Gorelli początkowo pracował w rodzinnych winnicach Due Portine-Gorelli i La Potazzine. Pierwsze doświadczenia zdobywał u boku Giulio Gambelli, znanego wielkiego Mistrza Sangiovese. 15 lat ich wspólnej pracy zaowocowało sukcesem rodzinnych upraw, którym jest wprowadzenie tych win na międzynarodową scenę. Wtedy to Giuseppe założył własną winnicę „Giuseppe Gorelli”. Jego winnice znajdują się w północno-wschodniej części Montalcino. Zbiory z 2018 roku Giuseppe zamknął w butelkach zapisując je w historii jako pierwszy rocznik Winnicy. Giuseppe poświęcił cztery lata na przekształcenie winnic w ekologiczną uprawę winorośli. Jego Rosso di Montalcio pije się naprawdę dobrze! Jest to wprost idealne wino by delektować się czasem potrzebnym na wydanie pierwszego Brunello di Montalcino!