



## Rosso di Montalcino

Produzent	Le Gode
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Rosso di Montalcino DOC
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Ausbau	12 Monate in slawonischen Eichenfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	2.0 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2021
Inhalt	75 cl
Preis CHF	19.00

40 Kilometer südlich der toskanischen Stadt Siena liegt der Ort Montalcino. Der malerische Ort liegt auf 560 Metern Höhe und wird von einem knapp 3000 Hektar umfassenden Rebenmeer umgeben, wo praktisch ausschliesslich eine Rebsorte angebaut wird der Sangiovese Grosso. Das Weingut Le Gode befindet sich im Norden von Montalcino im Gebiet Montosoli. 16 Hektaren gross ist das Land der Familie Ripaccioli, davon wurden 6 Hektaren mit Sangiovese angepflanzt. Mit der Übergabe des Weingutes an Claudio Ripaccioli wurde das Haupthaus sowie das Kellergebäude restauriert.

Der Rosso di Montalcino von Le Gode unterscheidet sich vom Brunello durch seine Frische, da er nur gerade während drei Monaten in 2000-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche ruht. Charakteristisch sind die rubinrote Farbe und sein betörendköstlicher Duft nach Amarenakirschen, Pflaume und roten Früchten. Am Gaumen milder Gerbstoff, sehr ausgewogen im Geschmack, der wiederum an rote Früchte erinnert. Ein jetzt schon trinkfertiger Rotwein für genussvolle Stunden, der gut zu feinen Fleischgerichten passt.