

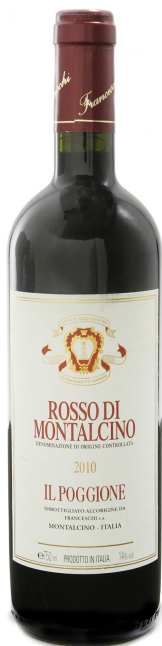


ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Die Brunelloerzeuger haben die Möglichkeit, ihren Brunello als Rosso di Montalcino zu verkaufen. So finden sich in schlechteren Jahrgängen (wie etwa 1992 oder 2002) die Brunellotrauben zumeist im Rosso di Montalcino wieder. Die meisten Erzeuger bringen somit auch den Rosso di Montalcino in den Handel, welcher nicht so lange lagern muss. Diese duftige und leichtere Variante ist wesentlich billiger, was bei den derzeitigen Preisen für einen guten Brunello immer ein zugkräftiges Argument ist.

Feinsinniger Sangiovese mit dem Duft nach Aromen von Waldbeeren, Brombeeren – samtig und feinsinnig - großes Potential!

Hohe Bewertung: 91 Punkte im Wine Spectator/U.S.A.



Abfüller	Il Poggione, Loc. Monteano, I-53024 Sant'Angelo In Colle SI
Allergene	Sulfite
Typ:	Rotwein
Sorte:	Sangiovese
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 14%Vol
Jahrgang:	2017
Genußreife:	bis 2024
Speiseempfehlung:	Wildgeflügel, Grillfleisch, Rind, Lamm

Über den Winzer:

Die Geschichte dieses Weingutes beginnt im 19. Jahrhundert. Damals kaufte die Familie Franceschi beste landwirtschaftliche Lagen in der Gegend um Montalcino. Seit Ende der 60iger Jahre begann man sehr früh mit Qualitätsarbeit im Weinberg (grüne Lese, niedrige Erträge). Heute gehört Il Poggione zu den Aushängeschildern der „Montalcino-Region“.

In den einschlägigen Weinkompendien braucht man nicht lange zu suchen, IL POGGIONE wird mit seinen mehr als 100 Hektar Rebflächen nicht nur als die "große alte Dame des Brunello" bezeichnet, sondern immer wieder mit herausragenden Bewertungen vorgestellt. www.tenutailpoggione.it