



## Tenuta Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOC 2024

Art. Nr.: 2317224

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Montalcino

**Jahrgang:** 2024

**Rebsorte:** Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2030

**Vinifizierung/Ausbau:** Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen innerhalb von acht bis zehn Tagen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von etwa 25° C ablief. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung wurde der Wein in große Holzfässer umgefüllt, in denen die Ausbauzeit von etwa 7 Monaten stattfand.

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

### **Speiseempfehlung:**

**Lamm:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 27.10

### **Verkostnotiz**

Rubinrot, in der Nase reife, rote Frucht, Johannisbeere, mediterrane Kräuter, am Gaumen lebhaft und frisch, seidige Tannine, Frucht und Fülle.