

DRINKS.

Cantina De' Ricci Nobile di Montepulciano DOCG 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407758
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Siena, Toskana
Abfüller	De' Ricci Cantine Storiche in Montepulciano, Via Ricci 11, 53045 Montepulciano, Italia
Marke	De' Ricci
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	kontrastreich, aromatisch und vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen und einer leichten Mineralität. Am Gaumen zeigen sich Kirschen, rote Pflaumen, Brombeeren, Eichenholz, Vanille, Piment, Leder, Zimt und Anis.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Sangiovese
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Cantina De'Ricci ist eine beliebte Touristenattraktion in dem Winzerdorf Montepulciano, was mit dem beeindruckenden, historischen Weinkeller zusammenhängt, der - imposant wie eine Kathedrale - in den Sandstein gehauen wurde. Die hohe Decke, die breiten Säulen und die schweren Fässer, in denen die Spitzenweine von De'Ricci ruhen, üben auf viele Weinliebhaber einen besonderen Reiz aus. Dabei gibt es auch überirdisch viel zu sehen. Das Weingut, welches heute von der Trabalzani-Familie geführt wird, verfügt über eine Anbaufläche von 30 Hektar, wobei man sich der Kultivierung von fünf roten und drei weissen Rebsorten widmet. Das Traubengut wird nach der Lese in das neue Vinifikationszentrum, die Fontecornino Kellerei, gebracht, die mit Gärtanks aus Edelstahl sowie mit traditionellen Holzbottichen ausgestattet ist. Der Vino Nobile di Montepulciano ist ein typischer Erstwein, der für seine ausserordentliche Güte bekannt ist, da er aus dem besten erlesenen Traubengut eines Jahrgangs gekeltert wird. Da der Wein über eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung verfügt, muss das Team bei der Herstellung bestimmte Regeln einhalten. Gekeltert wird der Rotwein in diesem Fall ausschliesslich aus Sangiovese-Trauben; die Gärung dauert 30 Tage lang an und erfolgt nach altbewährter Methode im Holzbottich. Der Vino Nobile reift dann einige Monate lang im Holz und mindestens fünf Monate in der Flasche.