DRINKS.

Fuligni Ginestreto Rosso di Montalcino DOC 2017 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500132
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Montalcino (Toskana)
Abfüller	Fuligni, Strada Provinciale del Brunello 45, Km 8.5, 53024 Montalcino, Siena, Italia
Marke	Fuligni
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	mit Kirschen, Erdbeeren und anderen roten Früchten, Leder, Eiche, Tabak sowie erdigen Tönen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Sangiovese
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad

Jahrgang	2017
Passend zu	Geflügel, Risotto, Wild

Beschreibung

Giovanni Maria Fuligni zog Anfang des 20. Jahrhunderts in das Weinbaugebiet Montalcino, um dort - ebenso wie seine Vorfahren in der Maremma - Wein zu produzieren. Nach seinem Tod im Jahr 1971 übernahm Tochter Maria Flora das Geschäft, die im Weinkeller wertvolle Unterstützung von Paolo und Jacopo Vagaggini erhält. Die Rebflächen - 14 Hektar sind es insgesamt - befinden sich in bester Lage ausserhalb des historischen Orts Montalcino, auf einer Höhe von rund 400 Metern und mit Nordostausrichtung. Das durchschnittliche Alter der Sangiovese-Reben beträgt 15 Jahre, obwohl es auch vereinzelte, über 40-jährige Exemplare gibt. Der Rosso di Montalcino gilt als «Zweitwein» zum famosen Brunello, an dessen Qualität höchste Anforderungen gestellt werden. Der DOC-Wein schmeckt leichter und fruchtbetonter, und wird nicht ganz so lange gelagert wie der Brunello. Im Falle des Fuligni Ginestreto findet der einjährige Ausbau teilweise in Edelstahl, teilweise über sechs Monate in Tonneaux (500 L) aus französischer Allier-Eiche statt. Der 2017er Jahrgang bleibt etwa zehn Jahre lang trinkreif und kann zu Geflügel, Risotto oder Wild gereicht werden.