

DRINKS.

Talenti Rosso di Montalcino DOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500098
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Agricola Talenti, Loc. Pian di Conte, Montalcino, Italia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Des notes fruitées de cerises noires et de prunes, des notes minérales et des tanins équilibrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Sangiovese à 100%
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés



Millésime	2019
-----------	------

En accord avec	entrées, fromages, viandes rouges, viandes blanches
----------------	---

Description

La ville médiévale de Montalcino, en Toscane, est devenue mondialement célèbre pour sa viticulture. Les vignobles environnants produisent le très cher vin supérieur Brunello di Montalcino, fabriqué à partir du cépage Sangiovese - appelé ici simplement Brunello. L'agrotourisme est en plein essor; les caves à vin locales sont des aimants pour les visiteurs. Le Rosso di Montalcino, considéré comme la petite sœur du Brunello, est également très connu. Étant donné que les exigences élevées du Brunello ne sont pas satisfaites chaque année, les viticulteurs peuvent produire des vins Rosso di Montalcino les années de récolte plus faibles. Cela donne une flexibilité maximale aux vinificateurs, tandis que les consommateurs obtiennent un vin plus léger, plus fruité et, surtout, abordable. La cave de Talenti est spécialisée dans les vins Brunello, très réputés, mais propose également d'autres vins toscans ainsi que de la grappa et de l'huile d'olive. Le domaine, qui en est à sa troisième génération, est parfaitement situé au milieu des collines ondulantes de Montalcino, qui sont bordées non seulement de vignes mais aussi d'oliveraies, d'arbres fruitiers, de forêts de chênes et de champs agricoles. Les parcelles s'étendent à des altitudes comprises entre 220 et 400 m et sont largement plantées de vignes de Sangiovese. Le Rosso di Montalcino rouge rubis du millésime 2019 mûrit après la fermentation pendant huit mois dans des fûts de chêne français ainsi que slavonien et est ensuite vieilli pendant quelques mois supplémentaires en bouteille. Le vin rouge sec peut être conservé jusqu'en 2024 au moins.