

DRINKS.

Fuligni Ginestreto Rosso di Montalcino DOC 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500132
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Montalcino (Toscane)
Embouteilleur	Fuligni, Strada Provinciale del Brunello 45, Km 8.5, 53024 Montalcino, Siena, Italia
Marque	Fuligni
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Avec des cerises, des fraises et d'autres fruits rouges, du cuir, du chêne, du tabac et des tons terreux.
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	2017
En accord avec	volaille, risotto, gibier

Description

Au début du XXe siècle, Giovanni Maria Fuligni s'est installé dans la région viticole de Montalcino pour y produire du vin, tout comme ses ancêtres de la Maremme. Après sa mort en 1971, sa fille Maria Flora a repris l'entreprise, recevant un soutien précieux dans la cave à vin de Paolo et Jacopo Vagaggini. Les vignobles - 14 hectares au total - sont situés dans un endroit privilégié à l'extérieur de la ville historique de Montalcino, à une altitude d'environ 400 mètres et orientés vers le nord-est. L'âge moyen des vignes de Sangiovese est de 15 ans, bien qu'il existe également des spécimens isolés de plus de 40 ans. Le Rosso di Montalcino est considéré comme un "second vin" par rapport au célèbre Brunello, dont la qualité est soumise aux plus hautes exigences. Le vin DOC a un goût plus léger et plus fruité, et n'est pas conservé aussi longtemps que le Brunello. Dans le cas du Fuligni Ginestreto, le vieillissement d'un an a lieu en partie en acier inoxydable, en partie pendant six mois dans des tonneaux (500 L) en chêne français d'Allier. Le millésime 2017 reste buvable pendant une dizaine d'années et peut être servi avec de la volaille, du risotto ou du gibier.