

# DRINKS.

## Talenti Rosso di Montalcino DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500578
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Agricola Talenti, Loc. Pian di Conte, Montalcino, Italie
Marque	Talenti
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Rouge rubis intense avec des reflets violets. Arôme frais et fruité avec des notes de cerise et de prune. Doux et minéral en bouche, avec une bonne structure et des tannins équilibrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100% Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



---

Température de consommation	18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	entrées, charcuterie, volaille, veau et bœuf, pizzas & pâtes, viandes rouges, porc

---

## Description

La ville médiévale de Montalcino, en Toscane, est devenue mondialement célèbre pour sa viticulture. Les vignobles environnants produisent le très cher vin de qualité supérieure Brunello di Montalcino, fabriqué à partir du raisin 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 entre 220 et 400 m et sont largement plantées de vignes de Sangiovese. Après la fermentation, le Rosso di Montalcino, de couleur rubis, mûrit pendant quelques mois dans des fûts de chêne français et slovène, et ensuite en bouteille.