Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186



Rosso dei Monti Umbria IGT 2021

Anbaugebiet
Weinberg der Kellerei Napolini in der Gemeinde Montefalco (Perugia).

Traubensorte
Sangiovese (70%), Montepulciano (12,5%), Merlot (12,5%), Sagrantino (5%).

Boden
Lehmhaltige Böden.

Herstellverfahren
Die Trauben werden zwischen Ende September und Anfang Oktober per Hand verlesen. Es folgt eine etwa 15 bis 20 Tage dauernde Mazeration mit ausgewählten Gärstoffen um die Farbe und Tannine optimal zu extrahieren. Der Wein reift anschließend 12 Monate im Edelstahltank und anschließend 3 Monate in der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

Farbe
Kräftiges Rubinrot.

Bukett
Trocken, wohlriechend und intensiv mit fruchtigen und würzigen Anklängen.

Geschmack
Samtig, ausgewogen, mit einer komplexen Struktur und feinen aber nicht aggressiven Tanninen.

Serviertemperatur
Bei Raumtemperatur (18° C) servieren.

Lagerung
Der Wein kann noch bis zu 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen; er sollte an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

Serviervorschlag
Eignet sich ausgezeichnet zu dunklem Fleisch und zu mittel gereiftem Käse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 7303
EAN: 8024767100058

Alkohol: 13,50% Volumen

Verschluss: Presskork

Anbau: konventionell

CANTINA NAPOLINI MONTEFALCO

Gründung: 1956
Flaschen: 70.000
Standort: Montefalco

Besitzer: Mario Napolini
Önologe: Mario Napolini
Weinberge: 20 ha im Zentrum von Montefalco