

Castello Tricerchi – Rosso di Montalcino | Rosso di Montalcino DOC Italie (TUSCANY) – 2024

Vinification

Castello Tricerchi heeft zijn eigen (alternatieve) fermentatiemethode ontwikkeld, de "vat-cake" methode. Het begint met het vullen van het vat met een laag noch onsteelde, noch gekneusde druiven. Hierop wordt een traditionele laag van licht gekneusde druiven toegevoegd. Deze bewerking herhaalt men meermaals tot het vat met het gewenste volume gevuld is. Het resultaat ziet eruit zoals een gelaagde cake. Dankzij deze methode vindt er (een gedeeltelijke) intracellulaire semi-carbonische maceratie plaats. Rijping gedurende 12 maanden op grote Slavonische eikenhouten vaten.

Dégustation

Deze Rosso di Montalcino heeft een grote persoonlijkheid: een frisse, fruitige neus, een zacht mondgevoel en florale toetsen.

Mets adaptées

Salami | Cassoulet | Risotto | Pasta Bolognaise | Volaille - Dinde

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Éléгант et raffiné

