



Casa Vinicola
Rubatterno



Chianti

Montalbano Riserva
DOCG

Es ist ein Wein, der feineren Gaumen, anspruchsvolleren Verkostern, wem nicht nur etwas Wein will aber er will auch, dass ihm eine Geschichte erzählt wurde, gewidmet ist. Dieser Wein ist ein ausgezeichnete Erzähler von jetzt verlorenen Mythen und Legenden. Sie können ihn vor dem Kamin hören oder in Gesellschaft in Ruhe und ohne Eile schlürfen, weil es ein Wein ist, nicht nur zu hören aber mit dem wir unterhalten können. Es ist ein Wein, der Ihnen lange Gesellschaft leisten können wird, geben in der Tat seine Struktur und Säure ihm eine unerwartete Langlebigkeit.

TECHNISCHES DATENBLATT

Traubensorte: 95% Sangiovese und 5% Canaiolo nero

Bezeichnung: D.O.C.G.

Jahr: 2011

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Wahrnehmbare Noten: mit sehr tiefes Rubinrot, er bietet an der Nase Noten von reifem roten Beerenobst, insbesondere von Brombeere mit feinen Düften über einen subtilen Pflanzenuntergrund von Unterholz an. Am Gaumen ist er weich, round und ausgeglichen; von großem Körper mit einer ausgewogenen Säure.

Verbindung: ausgezeichnete Begleiter aller dunklen Fleischgerichte; er hebt sich hervor und macht einzigartig ausgefeiltere Gerichte wie Schmorbraten und Rinderschmorbraten und er verlässt immer den Mund sauber und mit einem schönen Finale.

WEINBEREITUNG UND ALTERUNG

Weinlese: handgemacht mit der Auswahl der Trauben, zwischen Ende September und Anfang Oktober

Ertrag pro Hektar: 70 Doppelzentner

Gesamtproduktion: 1.400 Flaschen

Gärung: 20 Tage in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 25°C

Biologischer Säureabbau: natürlich in der Zeit von November bis Dezember

Alterung: 24 Monate in Eichenfässern

Verfeinerung: sechs Monate in der Flasche

2 Stars an der "Wine Fair Exhibition"
2016 von London