



Azienda Agricola
MARTOCCIA
VITICOLTORI IN MONTALCINO



ROSSO DI MONTALCINO

Oblasť produkcie: Montalcino

Odrody hrozna: 10% Sangiovese

Pôda: Stredne tvrdá s výraznou prítomnosťou skeletu.

Vinifikácia: Odstopkované a rozdrvené hrozno sa fermentuje. Kontakt medzi šupkami a muštom trvá približne 20 dní. Stočené víno sa uchováva v tankoch v temperovaných miestnostiach, aby sa podporila jablčno-mliečna fermentácia. Zreje až 9 mesiacov v slavonských dubových sudoch a časť vo francúzskych dubových barrique sudoch. Následne dozrieva 4 mesiace vo fľaši pred uvedením na trh.

Teplota podávania: 18 °C

Obsah alkoholu: 13% obj.

Senzorické vlastnosti: Svieža rubínovo červená farba. V chuti intenzívne a obklopujúce arómy kvetov, korenistých tónov a mäty. Na jazyku stredne plné a dobre štruktúrované, so živou kyslosťou a vyváženými trieslovinami.

Párovanie: Ideálne s údeninami a mäsovými pokrmami, ako aj s cestovinami s mäsovými omáčkami. Výborne sa hodí aj ku grilovanému bielemu a červenému mäsu. Fantastické so stredne vyzretými syrmami a jedlami s hub.

Azienda Agricola Martoccia di Brunelli Luca

Lok. Martoccia - 53024 Montalcino (SI)

Distribútor : INTERCIBUS s. r. o. | www.intercibus.sk