

ROSSO DI MONTALCINO FATTOI

Rosso é uma nova denominação para vinho tinto de uvas Brunello de Montalcino (Sangiovese Grosso) não envelhecido o tempo suficiente para qualificar como Brunello. Normalmente faltando a austera, complexidade tânica de envelhecido Brunello, Rosso di Montalcino faz excelente beber a um custo menor. Como primeira denominação alternativa da Itália para DOCG, isso dá aos produtores a opção de usar uvas de suas vinhas para Brunello ou este DOC mais jovem.



Montalcino - Itália



100% Sangiovese



Colheita manual, desengace, fermentação em tanques de aço inoxidável, a temperatura de fermentação de 25 a 28 ° C, maceração de 15-20 dias.



Envelhece 4 a 6 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Vermelho intenso com reflexos rubi.



Aromas de frutos silvestres e vermelhos integrados com notas de baunilha doce e picante e notas torradas.



Envolvente, suculento, elegante, onde não perde a delicadeza e seus taninos são muito equilibrados.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Macarrão com molho de carne, aves, cogumelos ou trufas, compostos risoto, segunda preparado com carne de porco ou vitela com molho. queijos envelhecidos, como o queijo pecorino.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,2 g/l

Acidez Total: 6,32 g/l

PH: 3,20



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO