



ROSSO DI MONTALCINO „QUERCETA“ DOC

Tenuta di Sesta | Montalcino



Herkunft	Toscana Italien
Produzent	Tenuta di Sesta Montalcino
Traubensorte	100% Sangiovese Grosso
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung. 8 Mt. Ausbau in slawonischen 30 hl. Holzfässern.
Farbe	Intensives Rubinrot
Aroma	Noten von roten Früchten und dunklen Beeren. Harmonisch, elegant. Ein Hauch Vanille und Mocca. Angenehme Tannine und edle Holznoten.
Charakter	Im Gaumen filigran, vollmundig, dicht mit guter Struktur. Angenehme Röstaromen. Sehr ausgewogener Wein mit einer angenehmen Säure und weichen Tanninen.
Passt zu	Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel, Pastagerichten und Risotto.
Ausschanktemperatur	19° - 20° Grad
Lagerfähigkeit	6 - 8 Jahre