TECHNISCHE FICHE

Versie 29/09/2026 03:45

GIUSEPPE GORELLI (MONTALCINO)

Gorelli, Rosso Di Montalcino

Artikelnummer	**2604271159**
EAN	**8057157160165**

Bekijk dit artikel in onze webshop

Giuseppe Gorelli

Giuseppe Gorelli is een gepassioneerde wijnmaker in Montalcino, die het werk van zijn familie voortzet met respect voor zowel traditie als terroir. Hij werkt biologisch, met vijf hectare wijngaarden in het koelere noorden van Montalcino en één perceel in Sant'Angelo in Colle. Met spontane gisting en lage interventie creëert hij wijnen met finesse en karakter.

Rosso di Montalcino

Deze Rosso di Montalcino is een pure Sangiovese, afkomstig van dezelfde noordelijke percelen met hun unieke microklimaat. Na fermentatie op natuurlijke gist volgt rijping van ongeveer 18 maanden in grote eiken vaten. De wijn heeft een aroma van rood fruit, gedroogde kruiden en subtiele aarde. In de mond is hij soepel en evenwichtig, met frisse zuren en zachte tannines. Een uitstekende begeleider van pastagerechten, gegrild lamsvlees of zachte kazen.

KENMERKEN

Type	**Wijn**
Kleur	**Rood**
Producent	**Giuseppe Gorelli (Montalcino)**
Land	**Italie**
Regio	**Toscana**
Oorsprongsbenaming	**DOC Rosso Di Montalcino**
Druivensoort(en)	**Sangiovese**
Wijnbouw	**Duurzaam**
Inhoud (L)	**0,750**
Bewaarpotentieel	**5-10 Jaar**
Gebruik	**Lamsvlees, Pasta, Kazen**