



GIUSEPPE GORELLI (MONTALCINO)

Gorelli, Rosso Di Montalcino

Giuseppe Gorelli

Giuseppe Gorelli est un vigneron passionné de Montalcino, qui poursuit le travail de sa famille dans le respect de la tradition comme du terroir. Il travaille en bio, avec cinq hectares de vignes dans le nord plus frais de Montalcino et une parcelle à Sant'Angelo in Colle. Grâce à la fermentation spontanée et à une intervention minimale, il crée des vins pleins de finesse et de caractère.

Rosso di Montalcino

Ce Rosso di Montalcino est un pur Sangiovese, issu des mêmes parcelles septentrionales au microclimat unique. Après une fermentation sur levures naturelles, le vin est élevé environ 18 mois en grands fûts de chêne. Il présente des arômes de fruits rouges, d'herbes séchées et de subtiles notes terreuses. En bouche, il est souple et équilibré, avec une acidité fraîche et des tanins doux. Un excellent compagnon des plats de pâtes, de l'agneau grillé ou des fromages à pâte molle.

Référence **2604271159**EAN **8057157160165**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Giuseppe Gorelli (Montalcino)
Pays	Italië
Région	Toscane
Appellation	DOC Rosso Di Montalcino
Cépage(s)	sangiovese
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Agneau, Pâtes, Fromages