



22110517 | 2017

SALAMARTANO TOSCANA IGT



Fattoria Montellori



Italien
Toscana Chianti



trocken



60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot



ARTIKELBESCHREIBUNG

Von einem dunklen Bordeauxrot präsentiert sich diese Cuvée, welche 14 Monate in zu 60% neuen französischen Barriques und nach der "Vermählung" ein Jahr auf der Flasche reift. Ihr üppiges Bouquet erinnert an Schokolade, Tabak und Cassis. Am Gaumen ist der 'Salamartano' voll und von großartiger Struktur.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
15-20 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Reifung im Barrique 14 Monate
in Flaschenreifung 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8020465620034
4019409400454

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Fattoria Montellori
50054 Fucecchio (Firenze)



PRODUZENTEN-INFO

Seit 1895 ist das zwischen Pisa und Florenz gelegene Weingut Montellori im Besitz der Familie Nieri und umfasst heute ca. 70 Hektar. Unter der Leitung von Alessandro Nieri, des ehrgeizigen Eigentümers, und auf

Empfehlung des renommierten Agronomen Andrea Paoletti setzt man bei Montellori auf niedrige Stockerträge, geringe Produktionsmengen und eine Verarbeitung, die dem exzellenten Traubengut das Optimum abgewinnt. So machte das als verlässlicher Produzent von Qualitätsweinen bekannte Weingut in den letzten Jahren immer wieder von sich reden: Der Super-Tuscan 'Salamartano' hat international bereits höchste Anerkennung gefunden, aber auch der einfache Rosso aus Sangiovese mit einem kleinen Teil Cabernet Sauvignon und Merlot erfreut sich großer Beliebtheit.