



POGGIO LANDI ROSSO DI MONTALCINO DIEVOLE



POGGIO LANDI

Druivenrassen en vinificatie

Deze wijn wordt gemaakt van 100% Sangiovese druiven. De druiven groeien op een hoogte van 180 - 500 meter boven zeeniveau op een bodem die vooral uit klei bestaat. De traditionele vinificatie vindt plaats met een spontane vergisting gedurende 15 dagen. Daarna rijpt de wijn nog 12 maanden in Frans eiken vaten. De wijn verfijnt zich door nog minimaal 3 maanden in de fles te rijpen.

Proefnotitie

Deze Rosso di Montalcino is een fruitige, frisse en zeer elegante wijn. De florale aroma's met hints van rode bosvruchten maken het geheel af. De elegante wijn is zeer goed in balans. De afdronk is rond en aanhoudend.

Wijn/spijs

De wijn is fantastisch bij pasta gerechten, salami, ham en vlees.



PRODUCENT

Poggio Landi

Poggio Landi, een wereld binnen een wereld

Dit is een manier om Poggio Landi te beschrijven, een landgoed dat één is met het Montalcino-terroir, een wijnregio die door internationale liefhebbers en kenners als een paradijs wordt geprezen. Een betoverende, diep suggestieve plek vormt het decor voor Poggio Landi, een wijnmakerij die is gericht op het leveren van de hoogste kwaliteit met hoeveelheden die kunnen voldoen aan de marktwensen van miljoenen Brunello-liefhebbers wereldwijd.



INFO

Productnummer	5520/15	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Toscane	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Montalcino	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Nee
Alcohol	13.5	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	1	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	5.9	GTIN product	8005557821216
		GTIN verpakking	8005557821117