



Art. nr	Restaurangsortiment
Volym	750 ml
Alkoholhalt	14 %

Vin > Rött

Quercecchio Rosso di Montalcino DOC

Ursprungstypisk och klassisk sangiovese från Montalcino som andas Toscanas sol och örtiga undervegetation. Framställd med passion och stor kunskap- ett hantverk färdigt att njutas!

Land	Italien	Producent	Premium Wine Selection/Azienda Agricola Quercecchio
Region	Montalcino, Siena	Druva	Sangiovese

Doft

Lockande och bärig doft med skogshallon, körsbär och plommon men även pinje, sadelkammare och höstskog samt charmiga blommiga, örtiga och kryddiga undertoner.

Smak

Saftigt, elegant och silkesmjukt samtidigt som strukturen är på plats. Ljuvligt syrlig rödbärrighet, integrerad strävhet och begynnande utveckling. Körsbär, tranbär, ceder, pinje, violpastill och ett saftigt, långt avslut med höstlöv, örter och rostade nöt-ter.

Vinifiering

Druvorna skördas för hand och vid perfekt mognad sent i september-början av oktober. De avstjälkas efter detta och krossas. Jäsning sker i ståltank under kontrollerad temperatur. Under jäsningen tillämpar man frekvent så kallad "pumping over" vilket innebär att musten pumpas över skalhatten som annars lägger sig överst i tanken. Detta för att extrahera så mycket färg och karaktär som möjligt ur druvskalen till det färdiga vinet. Vinet lagras efter jäsningen i ekfat om 20-30 hl, och vilar några månader i butelj innan det släpps ut på marknaden.

Passar till

Till kallskuret, milda lagrade ostar, Ribol-lita (lokal soppa på kött, bönor och grönsaker), köttfärssås och spagetti, gratinerad svampsmörgås eller Vitello tonnato.

Övrigt

Premium Wine Selection's team består av Silvano och Luigi Piacentini samt oenologerna Armando Vasco och Giorgio Barbero. Tillsammans väljer och utvecklar de viner från olika italienska regioner. Målet är att representera och erbjuda exklusivt prestigefyllda viner till utmärkt värde. Oenologerna samarbetar med experter som är specialiserade på olika stadier av vinframställningen och man följer på detta sätt druvan hela vägen från odling, urval och skörd, samt till lagring och buteljering av vinet. Man har en ständig teknisk övervakning och kvalitetskontroll för att garantera excellens för varje enskild produkt. Teknik kombineras på detta sätt med generationers erfarenhet inom vinframställning. Vingården Quercecchio ligger i Montalcino i



Pernod Ricard Sweden

provinsen Siena och har agts av familjen Salvioni i fem generationer. Idag är det Maria Grazia Salvioni som personligen har kontrollen och levererar viner som andas av detta berömda och natursköna vinområde. Montalcino är världskänt för sina extraordinära viner Brunello di Montalcino DOCG och som i detta fall, Rosso di Montalcino DOC som är något tillgängligare och fint att njuta både ungt, och med viss ålder.

<https://www.premiumwine.it/>



Pernod Ricard Sweden