
Contucci Rosso di Montepulciano 2018

Producent:

Contucci

Familjen Contucci är en av de äldsta familjerna som levt och verkat kontinuerligt i Montepulciano sedan 1000-talet.

Vingården är en av grundarna till vinklassificeringen Vino Nobile di Montepulciano som infördes 1773.

Dagens vineri finns inrymt i Palazzo di Contucci placerat på torget i Montepulciano.

Här tillverkas vinet sedan lite mer än 500 år sedan. Huset är också hem åt släkten Contucci och husets representationsvåning har fresker sedan 1600-talet av Andrea Pozzo.

Viner från Contucci karaktäriseras av traditionella metoder med låg fatlagring. Vinerna är typiska för området med fat, körsbärstoner, lingon och tobak. Vinerna har en fin syra som balanceras av silkiga tanniner.

Rosso di Montepulciano är deras instegsvin

Läge:

Montepulciano Toscana i Italien

Typ:

Rött vin, stramt och nyanserat

Druva:

80% Prugnolo gentile (Sangiovese),
10% Canaiolo nero, 10% Colorino

Vinifiering:

Efter 5 dagars macerering sker 15 dagars fermentering och maleolactisk fermentering i tankar av rostfritt stål. Lagring 8 månader i storfat 2000 L av fransk ek. Alkoholhalt 14,5 %.

Isles of Wines kommentar:

Färg: Djup och klar, tegelröd

Doft: Medelstor, lite instängd och dammig med fruktiga toner av körsbär och röda vinbär. Tobak och kryddig sälta

Smak: Fyllig, smakrik och balanserad, ganska lätt i karaktären. Ung och ekig, lite kärv. Kaffetoner och tobak med beska i eftersmaken.

Lagring: Kan lagras 5-8 år från skörd

Passar till:

Eleganta köttretter och grillat kött, till exempel entrecôte.