



## Rosso di Montalcino DOC

Pieri Agostina  
Italien, Toskana

CHF 22.20

### Vinifikation

Ausbau für 12 Monate in Eichenfässern

### Charakter

Dunkelrote Farbe; im Bouquet herrliches Aromaspiel von reifen Kirschen und Gewürzen; am Gaumen komplex, kraftvoll, mit Noten von Erdbeeren & Tabak, elegant und unkompliziert in Einem, angenehmes Frucht-Struktur-Spiel; weicher Abgang, der lange nachhallt

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Steak, Pasta, Pizza, würziger Halbhart-Käse, Hart-Käse  
Unser spezieller Tipp: bistecca alla fiorentina

### Technische Details

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Traubensorten: | 100% Sangiovese Grosso |
| Trinkreife:    | - 2029                 |
| Alkohol:       | 14.5 Vol.%             |
| Hinweis:       | Enthält Sulfite        |

### Bewertungen

|      |               |        |
|------|---------------|--------|
| 2022 | Gambero Rosso | 2.5/3  |
| 2020 | Gambero Rosso | 2/3    |
| 2018 | Robert Parker | 90/100 |
| 2018 | Gambero Rosso | 2/3    |
| 2016 | Gambero Rosso | 2/3    |
| 2013 | Gambero Rosso | 1/3    |