VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
100% Sangiovese de los viñedos "Bosco", "Strada" y "Alberello"

Origen
Italia, Toscana, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

Suelo
arcillo-calcáreo con "galestro" (un tipo de pizarra local) y cuarzo, 420-450 m de altitud, 50 hl/ha, 4000-5600 plantas/ha, poda en doble Guyot y Alberello, 1,6 ha total

Vinificación
fermentación alcohólica en depósitos de plástico abiertos (10 hl), de acero inoxidable y de madera troncocónica con 15 días de maceración con las pieles, temperatura nunca supera los 26°C, fermentación maloláctica entera

Crianza
24 meses en barricas de roble

Características
Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades
Alcohol: 14,4 %, Ph: 3,5, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



FONTERENZA ROSSO DI MONTALCINO

FONTERENZA, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

2022 34606 75 CL
2021 34606 75 CL

El Rosso di Montalcino de Fonterenza no es un vino secundario ni una versión inferior del Brunello. Los viñedos se encuentran en una zona de Montalcino conocida por producir vinos de gran estructura. Este vino representa una expresión diferente del Sangiovese de Montalcino, con gran potencial de envejecimiento, pero con una crianza en barrica más corta que el Brunello. Mantiene las características de juventud rústica, fruta exuberante y un perfil sabroso y terroso típico del Sangiovese de Fonterenza. Proviene de parcelas vinificadas por separado y posteriormente se ensambla. La primera añada producida fue la de 2003. El Rosso di Montalcino presenta un intenso color rojo rubí. En nariz, ofrece un bouquet complejo con notas de frutos rojos maduros, cereza,

ciruela y un toque de especias dulces. En boca, es corpulento y bien estructurado, con taninos suaves y una acidez equilibrada. El final es largo y persistente, con un persistente sabor a fruta madura y un toque de vainilla.