



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

FOSSACOLLE, ROSSO DI MONTALCINO

<u>Producent :</u>	Marchetti Sergio
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Rosso di Montalcino
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sangiovese grosso

Beschrijving:

Het familiaal domein in het zuiden van Montalcino is slechts 4 hectare groot. Het wordt gerund door Sergio Marchetti maar het is zijn schoonzoon Adriano Bagnoni die zich onfermt over de vinificatie. Montalcino is vooral bekend omwille van de schitterende Brunello-wijnen. Daarnaast maakt bijna ieder domein een Rosso di Montalcino (minder vatrijping) en een IGT (Vin de Pays) Rosso di Toscana. Deze Rosso wordt gemaakt van de sangiovese-druif. Hier wordt hij de grosso genoemd omdat hij toch wel andere eigenschappen heeft dan de sangiovese uit Chianti. De wijnen hier hebben veleer een zuiders karakter. De wijnen zijn zachter maar tegelijkertijd ook krachtiger. De Rosso di Montalcino wordt wel eens de kleine Brunello genoemd. Deze Rosso is hier een prima voorbeeld van. De wijn rijpt eerst 10 maanden op 2de eik en in grote fusten waarna hij 3 maanden rust in betonnen cuves. Daarna wordt de wijn gebotteld. www.fossacolle.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17-18° bij rood vlees, Osso Bucco, rosbief, ...

Bewaartijd:

5-7 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

FOSSACOLLE, ROSSO DI MONTALCINO

<u>Producent :</u>	Marchetti Sergio
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Rosso di Montalcino
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sangiovese grosso

Beschrijving:

Het familiaal domein in het zuiden van Montalcino is slechts 4 hectare groot. Het wordt gerund door Sergio Marchetti maar het is zijn schoonzoon Adriano Bagnoni die zich onfermt over de vinificatie. Montalcino is vooral bekend omwille van de schitterende Brunello-wijnen. Daarnaast maakt bijna ieder domein een Rosso di Montalcino (minder vatrijping) en een IGT (Vin de Pays) Rosso di Toscana. Deze Rosso wordt gemaakt van de sangiovese-druif. Hier wordt hij de grosso genoemd omdat hij toch wel andere eigenschappen heeft dan de sangiovese uit Chianti. De wijnen hier hebben veleer een zuiders karakter. De wijnen zijn zachter maar tegelijkertijd ook krachtiger. De Rosso di Montalcino wordt wel eens de kleine Brunello genoemd. Deze Rosso is hier een prima voorbeeld van. De wijn rijpt eerst 10 maanden op 2de eik en in grote fusten waarna hij 3 maanden rust in betonnen cuves. Daarna wordt de wijn gebotteld. www.fossacolle.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17-18° bij rood vlees, Osso Bucco, rosbief, ...

Bewaartijd:

5-7 jaar