

Il Gregoriano ***Sant' Antimo DOC***



Druiven

90 % Sangiovese, 10% Petit Verdot

Alcohol

13.50 % vol

Herkomst

Scopone is een klein familie bedrijf gelegen in Sant'Antimo juist over Montalcino. De wijngaarden liggen op 475m hoogte en de grond is mixed zand en klei. De eerste wijngaarden zijn bebouwd in 1995. In het totaal zijn er 10ha waarvan 3.10ha voor de Brunello bestemd zijn met zijn 5600 planten per ha. Alles wordt manueel geplukt.

De Sant'Antimo DOC is een nieuwe DOC appellatie om een iets toegankelijker wijn te produceren naast de complexe wijnen uit het Montalcino gebied.

Vinificatie proces

Fermentatie in stalen tanks gedurende 20 dagen daarna rijping in stalen tanks gedurende 6 maand tot slot min. 6 maanden rijping op fles.

Productie

15.000 flessen

Degustatie

Robijn rode kleur een heel fruitige neus met licht gekruide toetsen.

Vol, elegant en harmonisch in de mond.

Past bij: Rood vlees, kaas en wild.

Serveertemperatuur

18 °C