

2018 ROSSO DI MONTALCINO | CONTI COSTANTI

Ursprung:

Italien, Toscana, Montalcino

Druvsorter:

Sangiovese

Jordmån:

Galestro

Vinifikation:

Tre veckors fermentation på ståltank och därefter lagras vinet på ekfat från Allier i 12 månader

Press:

92p Eric Guido, Vinous

"The 2018 Rosso di Montalcino is very pretty, showing musky, bright cherry, dried roses and savory spice. There's remarkable purity here, with soft textures giving way to tart wild berry fruit complemented by zesty acids. It's dry and lightly structured throughout the finale with lasting inner florals and a twang of sour citrus. This is far from your typical Rosso"



Strax öster om den lilla staden Montalcino i Toscana ligger vineriet Conti Costanti och här gör Andrea Costanti kvalitativa och lagringsdugliga viner i den absoluta toppen.

Familjen har levt i trakten sedan 1500-talet och äger idag 25 hektar land varav 12 hektar är odlad med druvor och 4 hektar med olivträd. Vingårdarna ligger på en höjd av 310-440 m ö.h. och jordmånen består av den klassiska Toscana typen Galestro.

Detta är en av dom absolut främsta och mest klassiska producenterna i Montalcino och vinerna jämförs ofta med dom legendariska vinerna från Biondi-Santi.