

# Vinaioli

## Montecucco Rosso DOC



**Druivenmix van Sangiovese 80%, Cabernet 5%** en inheemse wijnstokken zoals **Colorino en Ciliegiole, 15%**. De druivenstokken (4500/ha) bevinden zich 350m boven de zeespiegel op een zuidwestelijke kleihelling.

De vinificatie verloopt temperatuur-gecontroleerd in tanks gedurende 15 tot 18 dagen. Nadien volgt een opvoeding in **Franse barrique ten minste 4 tot 5 maanden**, met nadien nog een korte verfijning (5-6 maanden) in de fles.

Diepe robijnrode kleur met veel rijp bessenfruit, vooral **kersen**. In de tweede neus **pruimen, chocolade, koffie, vanille, tabak en sigarenkistje**. In de smaak veel rijp zwart fruit en superfluwelige tannines. Complexe en harmonieuze wijn, perfect in evenwicht. Lange afdronk (>6 caudalie).

Lekker bij wit vlees, pasta's met vlees, risotto, gerijpte kazen en gegrild rood vlees.

Vinaioli

Handelskaai z/n  
3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWArT gcv  
Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)