

# Vinaioli

## Lazzeretti - Rosso di Montalcino DOC



Deze Rosso kan worden gezien als een “**tweede wijn**” van de **Brunello**.

De Sangiovese druiven groeien in **kleiachtige kalksteenbodems** op ca. 300 m hoogte, **zuidoost** georiënteerd. Eind september worden de druiven **handmatig** geoogst. Na zachte kneuzing volgt de fermentatie bij 26 tot 30 °C en een maceratie van 5 tot 15 dagen (afhankelijk van het jaar). Veroudering gedurende ongeveer **8 maanden in medium gebrande Franse eiken fusten van 500 liter**.

**Intens robijn** met een schijn van violet. Aangename, **jeugdige florale geur** met veel **rode vruchten**, wat vegetaal ook. Fris, met een **goede structuur**, vol van zachte tannine en **vanille uit de eik**, **aangenaam** om te drinken.

Schenken op 18-20 °C bij voorgerechten van ham en Italiaanse salami, bij typische pastagerechten (bijvoorbeeld met bonen), uitstekend bij gebrad en half belegen kazen. Alcohol: **13,9 %vol**. Productie: **4.000-6.000 flessen** per jaar.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

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