

Tenuta Buon Tempo Rosso di Montalcino 2024



Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Tenuta Buon Tempo
Appellation	Rosso di Montalcino DOCG
Région	Toscane
Couleur	Rouge
Intensité	Corsé
Temps de Garde	4 à 6 ans
Encépagement	Sangiovese
Sucre Résiduel	< 2 g/L
Viticulture	Biologique
Vinification	En cuve inox à température contrôlée avec fermentation spontanée ; macération pendant 2 semaines.
Élevage	Viellissement en fûts de chêne de la Slaves de 60 hl, et en fûts de chêne français de 500 litres de deuxième passage.

Ce qui le rend unique

Un nez intense de cerises croquantes, une bouche sèche et voluptueuse, portée par une bonne acidité. De légers tannins, fermes mais fins, qui apportent de la matière et de la texture. Le « vin de tous les jours » du domaine, qui allie parfaitement fraîcheur et structure, nous fait rêver que notre routine quotidienne puisse être aussi riche et savoureuse.

La fermentation sous levures indigènes se déroule en cuve inox, puis le vin est élevé pour 75% en foudres de chêne de Slavonie et pour 25% en tonneaux de 500L de chêne français de deuxième