



Rosso di Montalcino DOC Ciampoleto 2024

Bio-Wein

**Rote Früchte, Pfeffer, Veilchen,
Waldboden, blumige Noten,
mediterrane Macchia, Tiefe und
Struktur, elegant**

Winzer: Tenuta San Giorgio

Region: Toskana

Rebsorte: 100% Sangiovese

Farbe: rot

Ausbau: Beton und 12 Mon. slawonische Eichenfässer

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Steinpilzrisotto, Bandnudeln mit
Pfifferlingen, Kürbisgnocchi, Pasta mit Entenragù

0.75 l – Bestellnummer 06824

Tenuta San Giorgio Toskana

Was würden Sie mit 8 Millionen Euro machen? Claudio Tipa erwarb Ende 2016 für diesen Betrag das 44 Hektar-Weingut, zu dem 6 Hektar beste Brunello-Lagen gehören, von Guido Folinari, Erbe einer der traditionsreichsten Winzerfamilien Italiens. Wie mit seinen anderen

Weingütern Colle Massari, Grattamacco und Poggio di Sotto hat er Großes geschaffen und einen eigenen Stil kreiert, nicht glamourös, sondern kultiviert, fest, kompakt und mit angenehmer Fülle.