

## 2021 Rosso di Montalcino – Le Gode

**Producent:** Le Gode

**Område:** Montalcino

**Appellation:** Rosso di Montalcino (DOC)

**Land:** Italien

**Druer:** Sangiovese

**Jordbund:** Sand, mergel og kalksten

**Vinifikation:** 3 måneders vinificering på slavonske træfade



Denne vin stammer fra de samme vinmarker som vinhusets Brunello di Montalcino, men lagres kortere inden frigivelse. Den fremstilles af omhyggeligt og nøje udvalgte druer i vinkælderen, for at imødekomme friskheden, de parfumerede noter og smag, som er typisk for denne type vin.

Vinen er dyb rubinrød med let transparens, og besidder en karakteristisk og gennemtrængende vinøs parfume med genkendelige noter af friske røde bær.

### Om producenten

Le Gode ligger på den verdensberømte bakke Montosoli, som eftersigende er det allerbedste dyrkningsområde i Brunello di Montalcino distriktet. De har siden 1960 været i samme families hænder. De producerede deres første Brunello di Montalcino i 1995.

Hele deres dyrkningsareal ligger indenfor Brunello grænsen, hvilket betyder, at du også ved deres Rosso di Montalcino får druer fra det meget eftertragtede område.

De producerer alt i alt omkring 20.000 flasker om året fordelt på Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino og Brunello di Montalcino Vigna Montosoli.

Vingården er udstyret med den allernyeste teknologi, som står til tjeneste for en traditionel produktionsfilosofi.