



## Rosso di Montalcino 2022

DHD on Daniele Donninin ja vaimonsa Taeko Masudan perheyritys.

Viiniin käytetyt rypäleet ovat kasvaneet noin 300 metrin korkeudessa Montalcinon kukkuloilla.

Rypäleet on kerätty käsin syyskuun lopussa. Viinin käyminen tapahtuu 26-30 asteen lämpötilassa. Viinirypäleiden kuoret pidetään mukana käymisessä vuosikerrasta riippuen 5-15 päivän ajan. Viiniä kypsytetään ennen pullotusta noin 8 kuukauden ajan pienissä, ranskalaisissa tammitynnyreissä. Ennen myyntiin laskemista viini tasaantuu pulloissa vielä 3-4 kuukauden ajan.

Rypäleet: Sangiovese (100%)

TUOTTAJA	Donnini DHD
MAA / ALUE	Italia - Toscana
PULLOKOKO	0,75
HINTA	*

\* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

**Tilaukset / orders :** Tuomo Laitinen 040 761 4933 [tuomo.laitinen@careliawines.fi](mailto:tuomo.laitinen@careliawines.fi)  
Kai Autio 0503525653 [kai.autio@careliawines.fi](mailto:kai.autio@careliawines.fi)