



## 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.