

ROSSO DI MONTALCINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dai diversi vigneti di proprietà nei versanti Sud e Ovest (250 / 450 m s.l.m.)

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo - argilloso, limoso - sabbioso

UVE IMPIEGATE

Sangiovese 100%, allevato a cordone speronato.
Media 5.500 ceppi/ha

TECNICA PRODUZIONE

Raccolta effettuata a mano, scelta prima della pigiatura.
Macerazione e fermentazione per 20/25 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26/28°C). Maturato per 6 mesi per il 60% in barriques di rovere francese (225 lt) e per il restante 40% in botti di rovere (10/30 hl) a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino vivace. Bouquet fruttato di buona finezza con sentori di viola mammola e frutti di bosco; gusto fresco, sapido suadente, di buona stoffa e di grande equilibrio.

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Vino a tutto pasto che si abbina bene a pasta, crostacei e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio consigliata 18°C.

GRADO ALCOLICO

14% vol.

DISPONIBILE NEI FORMATI

0,750- 0,375

