

ROSSO DI MONTALCINO DOC



| | |
|--------------------------------------|---|
| <i>Denominazione</i> | Denominazione di Origine Controllata. |
| <i>Uvaggio</i> | 100% Sangiovese. |
| <i>Densità di impianto</i> | 4500 piante per ettaro |
| <i>Altitudine</i> | 350/400 mt slm |
| <i>Suolo:</i> | sabbioso- argilloso con fossili e marne |
| <i>Vinificazione:</i> | rimozione dei raspi, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 28°-30°C, macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni con tecnica estrattiva fatta con delestage (uno a settimana) e rimontaggi che si riducono durante il procedimento |
| <i>Metodo di invecchiamento:</i> | 12 mesi di passaggio in botti di rovere di Slavonia da 32 Hl. A seguire 3- 4 mesi di affinamento in bottiglia. |
| <i>Potenziale di invecchiamento:</i> | 4-6 anni in base all'annata |
| <i>Colore:</i> | rosso rubino intenso |
| <i>Bouquet:</i> | violetta, ciliegia marasca e frutti neri di bosco. |
| <i>Palato:</i> | avvolgente, secco e con un buon equilibrio |
| <i>Abbinamenti:</i> | Questo vino esprime le tipiche note di frutto e note floreali di un vino giovane a base sangiovese. Questo Rosso di Montalcino può essere abbinato a salumi, formaggi di media stagionatura, zuppe e primi piatti di pasta con sughi leggeri. |