

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.