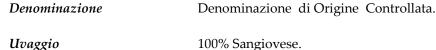
## ROSSO DI MONTALCINO DOC



Densità di impianto 4500 piante per ettaro

*Altitudine* 350/400 mt slm

Suolo: sabbioso- argilloso con fossili e marne

Vinificazione: 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

Metodo di invecchiamento: 12 mesi di passaggio in botti di rovere di

Slavonia da 32 Hl. A seguire 3-4 mesi di

affinamento in bottiglia.

Potenziale di invecchiamento: 4-6 anni in base all'annata

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: violetta, ciliegia marasca e frutti neri di bosco.

*Palato:* avvolgente, secco e con un buon equilibrio

Abbinamenti: 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.

