

Rosso

DI MONTALCINO



Formati disponibili
Available sizes



375 ml
750 ml - 1500 ml

SCHEDA TECNICA

Tipologia	DOC
Uvaggio	Sangiovese 100%
Altitudine	350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Terreno	Argilla e galestro
Vinificazione	In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione. Macerazione sulle bucce per 15/20 giorni
Affinamento	12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl (50%) e botti di rovere francese da 7,5 hl (50%) seguito da un affinamento in bottiglia di 4 mesi
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Fresco, fruttato e speziato con eleganti note di ciliegia e mora, arricchito da sentori complessi di liquirizia
Sapore	Ampia e morbida struttura esaltata da tannini raffinati e setosi, grasso e avvolgente con una lunga persistenza aromatica
Abbinamenti	Primi piatti a base di sughi di carne, zuppe, arrosti, formaggi stagionati
Gradazione alcolica	Da 13,50% a 14,00%

TECHNICAL SHEET

Category	DOC
Grape variety	Sangiovese 100%
Altitude	350 m a.s.l.
Vine training system	Spurred cordon
Terrain	Clay and marl
Vinification	In steel tanks with control of the fermentation temperature. Maceration on the skins for 15/20 days
Refinement	12 months in 50 hl Slavonian oak barrels (50%) and 7,5 hl french oak barrels (50%) followed by a 4 months ageing period in bottles
Colour	Strong ruby red
Aroma	Fresh, fruity and spicy with elegants notes of cherry and blackberry, enriched by complex hints of licorice
Taste	Large and soft structure enhanced by silky and polished tannins, plump and fascinating with a long and persistent aroma
Food and Wine pairing	Meat sauce pasta dishes, soups, roasts, matured cheeses
Alcohol content	From 13.50% to 14.00%