



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Colore rosso intenso e brillante, di buona profondità, con riflessi vivaci sull'orlo. Al naso è molto elegante e complesso, con un bouquet maturo e avvolgente, caratterizzato da note di frutti rossi e frutti di bosco. Al palato presenta una piacevole consistenza, tannini maturi e ben integrati, sostenuti da una vivace freschezza. Finale lungo e persistente, con un raffinato ritorno fruttato. Un vino di grande eleganza ed equilibrio, espressione autentica del territorio di Montalcino.

Colore rosso intenso e brillante, di buona profondità, con riflessi vivaci sull'orlo. Al naso è molto elegante e complesso, con un bouquet maturo e avvolgente, caratterizzato da note di frutti rossi e frutti di bosco. Al palato presenta una piacevole consistenza, tannini maturi e ben integrati, sostenuti da una vivace freschezza. Finale lungo e persistente, con un raffinato ritorno fruttato. Un vino di grande eleganza ed equilibrio, espressione autentica del territorio di Montalcino.

Suoli: di origine morenica, a tessitura medio-leggera, caratterizzati da una buona presenza di scheletro e da un ottimo drenaggio

Altitudine ed esposizione: vigneti situati a circa 130 m s.l.m., con pendenze comprese tra il 5% e il 10%.

Vitigno: 100% Sangiovese Grosso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4.180 ceppi/ha

Vinificazione: la raccolta ha inizio ai primi di ottobre. Le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica e malolattica in vasche di cemento a temperatura controllata, mantenuta tra 25 e 28 °C. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 15 giorni, con rimontaggi periodici

Affinamento: 20 mesi in botti di medie dimensioni in rovere francese e americano, seguiti da 3 mesi di affinamento in bottiglia

Food Pairing: ideale in abbinamento a carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo anche con primi piatti strutturati e preparazioni della tradizione toscana

Potenziale evolutivo: buona longevità, con un'evoluzione nel tempo verso maggiore complessità, eleganza e profondità