



MONTALCINO (SI)- Toscana, ITALIA

# Rosso di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE: DOC - Biologico

VITIGNI: 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino (SI)

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SESTO DI IMPIANTO: 2,20 m x 0,75 m

ALTITUDINE: 300-500 m s.l.m

PRODUZIONE PER HA: 7.500 kg

NUMERO DI BOTTIGLIE: 3.500

VINIFICAZIONE: Macerazione e fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata per 15 giorni, con follature e rimontati. Fermentazione malolattica svolta in botti di rovere.

AFFINAMENTO: Affinamento in botti (35 Hl) di rovere francese per 12 mesi, poi affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.

GRADI ALCOLICI: 13,3 14,5 %

COLORE: Rosso rubino profondo

PROFUMI: all'olfatto mostra eleganti sentori fruttati, con un deciso profilo speziato.

SAPORE: Tannini rotondi e corpo sostenuto, con uscita aromatica e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



**COSTA**  
TENUTE

