

ROSSO DI MONTALCINO DOC

TIPOLOGIA:
ROSSO DI MONTALCINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE:
DIVERSI VIGNETI SITUATI
NEL COMUNE DI MONTALCINO
CON ESPOSIZIONE NORD-OVEST
A CIRCA 300 M S.L.M.

VITIGNO:
SANGIOVESE 100%

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:
GALESTRO E FORMAZIONI
MARNOSO ARENACEE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
CORDONE SPERONATO
CON 5.200 CEPPI/HA.

VENDEMMIA:
MANUALE IN CASSETTA NELLA
SECONDA METÀ DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO:
DIRASPATURA TOTALE SEGUITA
DA BREVE MACERAZIONE
PREFERMENTATIVA A FREDDO;
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE
PER ALMENO 15 GG. IN
FUNZIONE DELLA PARCELLA, A
TEMPERATURA CONTROLLATA
<30 °C.
AFFINAMENTO IN LEGNI DI VARIA
CAPACITÀ IN PARTE NUOVI IN
PARTE USATI

FORMATO:
0,375 LT / 0,75 LT

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**
COLORE ROSSO RUBINO INTENSO.
PROFUMO DECISO CON NOTE DI
FRUTTI ROSSI MATURI INTEGRATI
DA UNA BUONA COMPONENTE
SPEZIATA.
AL PALATO SI PRESENTA CALDO,
MORBIDO E PIENO; STRUTTURATO
CON TANNINI BEN PRESENTI
MA VELLUTATI E NON AGGRESSIVI.
BUONA PERSISTENZA

TYPE:
ROSSO DI MONTALCINO DOC

PRODUCTION AREA:
VARIOUS VINEYARDS SITUATED
IN THE MUNICIPALITY
OF MONTALCINO WITH A
NORTH-WEST EXPOSURE AT
APPROXIMATELY 300 M A.S.L.

GRAPE VARIETY:
100% SANGIOVESE

SOIL COMPOSITION:
MARL AND MARLY SANDY
FORMATIONS

TRAINING SYSTEM:
SPURRED CORDON WITH 5.200
PLANTS/HA.

HARVEST:
MANUAL IN CASES IN THE FIRST
HALF OF OCTOBER

WINE-MAKING AND AGING:
TOTAL DESTEMMING FOLLOWED
BY A BRIEF, COLD, PRE-
FERMENTATION MACERATION;
FERMENTATION AND MACERATION
FOR AT LEAST 15 DAYS
DEPENDING ON THE LOT, AT A
CONTROLLED TEMPERATURE OF
< 30°C. AGING IN NEW AND USED
CASKS OF VARIOUS SIZES FOR 12
MONTHS FOLLOWED BY BOTTLE
AGING

SIZE:
0.375 / 0.75 LT

SENSORY CHARACTERISTICS:
INTENSE RUBY RED COLOUR.
PRONOUNCED AROMAS
CHARACTERIZED BY HINTS OF
RIPE RED FRUITS, TOGETHER
WITH A NICE SPICY COMPONENT.
ON THE PALATE IT IS WARM, SOFT
AND FULL. FIRMLY STRUCTURED
WITH STRONG BUT VELVETY,
NON-AGGRESSIVE TANNINS. GOOD
LENGTH

