



ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vini Rossi

ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino, Toscana.

VITIGNO:

Sangiovese 100%

COMPOSIZIONE SUOLO:

I vigneti sono posti in zone collinari ad una altitudine che varia tra i 250 e i 550 m slm. I terreni sono di medio impasto con presenza di scheletro e percentuali variabili di tufo e argilla.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

VENDEMMIA:

Manuale tra la fine di Settembre e inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE: Tutta l'uva viene raccolta manualmente e tutte le operazioni seguenti sono volte al mantenimento della integrità degli acini che ancora interi vengono macerati per circa 10/12 giorni in contenitori di acciaio ad una temperatura di 26/28°C; successivamente il vino è stato travasato in serbatoi di acciaio dove a temperatura controllata e con l'innesto di batteri selezionati si attende il termine della fermentazione malolattica per poi proseguire l'affinamento in botti di legno per 6 mesi.

Il vino è stato imbottigliato e fatto affinare per due mesi in bottiglia prima della vendita.

CONSERVAZIONE: 18°

SERVIZIO: 20°

DATI ORGANOLETTICI:



Colore: Rosso intenso con riflessi violacei.



Profumo: Presenta note olfattive che ricordano la prugna rossa e la ciliegia con note di frutta matura.



Sapore: Pieno ed armonico presenta un notevole equilibrio al gusto con un lungo, gradevole e delicato retrogusto di frutti di bosco accompagnato da un tannino molto morbido.

ABBINAMENTO:

E' indicato per carni alla griglia, risotti e paste, formaggi piccanti e salumi.

NOTE AGGIUNTIVE:

Bottiglia: Bordolese 500g V.Q.

Pesi: casse da 6 bottiglie. Peso lordo 7,3kg Peso netto 4,5 kg

Composizione E-pal 80 x 120: 120 casse da 6 bottiglie (24 casse per piano)

