



Rosso di Montalcino 2022 DOC



Uve: 100% sangiovese
Vinificazione: selezione manuale dei grappoli, diraspatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. 10/12 giorni di contatto con le bucce.
Maturazione: 12 mesi in botti di rovere da 26 hl (Rovere di Slavonia)
Grado alcolico: 14.5 % Vol.
Ettari tot: 7,47 ha
Piante ha: 5000
Sesto d'impianto: 2,50 m x 0,80 m
Forma di allevamento: Cordone Speronato / Guyot
Produzione ha: 70 ql / ha
Altitudine media: 350 m s.l.m

Temperatura di Servizio: 18 °C

Colore: Rosso rubino brillante.

Profumo: Visciola, fragola di bosco e viola in evidenza, sfumature speziate di cuoio e cumino ne definiscono la personalità.

Gusto: Di buona struttura, trama tannica avvolgente, dal finale fresco e sapido. Equilibrato e succoso, persistono le intense note fruttate.

Abbinamento: Estremamente versatile, dai primi piatti vegetariani a carni bianche.

TOT. bottiglie prodotte : 8.400