



Rosso di Montalcino

Di colore rosso granato e di intrigante acidità si apre all'olfatto con intense note fruttate, intenso e avvolgente, speziato, mantiene un'articolata piacevolezza gustativa, di sapore pieno e austero, vellutato e morbido.

ANNATA 2018

DENOMINAZIONE DOC

UVE 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 22 al 30 settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 - 20 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 10 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti.

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 15 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 100.00 hl.

INVECCHIAMENTO 8 mesi in botti di rovere di Slavonia da 27 Hl e Barriques Francesi 50% + 50%

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 4 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Agosto 2019

BOTTIGLIE PRODOTTE 13.333 da 0,750 l

TENORE ALCOOLICO 14,50%