



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 2020

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 150.00 hl.

INVECCHIAMENTO 12 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 Novembre 2021

BOTTIGLIE PRODOTTE 20.000 da 0,750 l

TENORE ALCOOLICO 14,00%