



ROSSO DI MONTALCINO

2021



Rubino luminoso con sottili riflessi granati. Ampio al naso e ricco di fresche note floreali, speziate e di piccoli frutti rossi. Al palato è caldo, avvolgente, sapido e minerale. Di vibrante acidità, tannini vellutati e un finale lungo.

Accompagna perfettamente piatti e prodotti di territorio come i pinci al ragù, la pasta al tartufo bianco delle Crete Senesi, la ribollita toscana, ma anche il Pecorino di Pienza stagionato, i salumi locali e i salumi di Cinta Senese.

ANNATA

2021

TIPOLOGIA

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montalcino

UVE

Sangiovese 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI E

ALTIMETRIA

Sud-Est. 320 mt s.l.m.

TERRENI

aridi e sassosi

ETÀ MEDIA DELLE VITI

26 anni

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

Ultimi giorni settembre, primi di ottobre.

Raccolta delle uve a mano.

VINIFICAZIONE

In vasche d'acciaio inox da 35/45 hl;
macerazione di circa 18-20 gg. ad una
temperatura costantemente controllata di
28°C.

INVECCHIAMENTO

12-15 mesi in botti di rovere da 20/25hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 - 8 mesi prima dell'immissione in
commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000 bottiglie da 750 ml.

TENORE ALCOLICO

14,5%

Altri formati

0,375 - 1,5 lt