ROSSO DI MONTALCINO

2022

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
2022

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
27 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
6.000 bottiglie da 750 ml.

TENORE ALCOLICO
14,5%

Altri formati
0,375 - 1,5 lt

Azienda Palazzo Loc. Palazzo, 144 53024 Montalcino SI • +39 0577 849226 • info@aziendapalazzo.it