



ALCINEO ROSSO TOSCANO IGT

2000

Un rosso di pronta beva prodotto solo nelle migliori annate, blend di sangiovese (80%) delle uve destinate a Brunello, più un 20% di cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot. Di colore rubino intenso, è corposo ma meno impegnativo. Al naso è ricco di note di bosco e frutti rossi, dal lampone alla ciliegia. Al palato è morbido, elegante e abbastanza persistente. Accompagna crostini toscani, salumi di Cinta senese, primi piatti al ragù e stufati di carne.

ANNATA

2000

TIPOLOGIA

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montalcino

UVE

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet 5%.

ESPOSIZIONE VIGNETI E

ALTIMETRIA

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

TERRENI

aridi e sassosi

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

Primi giorni di ottobre. Raccolta delle uve a mano.

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox da 30/40hl; macerazione di circa 15-18 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 28°-30°C. Dopo la svinatura il vino passa in barrique nuove.

INVECCHIAMENTO

15/18 mesi in barriques francesi di media tostatura.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

24-36 mesi prima dell'immissione in commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000 bottiglie da 750 ml.

TENORE ALCOLICO

14,5%