



Rosso di Montalcino Doc

Zona di produzione: Castelnuovo dell'abate, Montalcino, Toscana, Italia

Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso

Vendemmia: Manuale, con selezione grappoli in ceste da 15 Kg

Altitudine: 280 m (slm)

Terreno: Galestro

Densità di impianto: 4,500 ceppi a Ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Età media delle vigne: 16 anni

Vinificazione: Macerazioni per 20-25 giorni a temperature controllate di 28-30° **Affinamento:** 6 mesi in botte grande di Rovere di Slavonia

Il Rosso di Montalcino Terre Nere Doc è di color rosso rubino con sfumature granate, esprime sentori di marasca, viola e mammola. Ha grande finezza in bocca con un tannino ancora giovane, ma di ottima qualità; una buona freschezza e un retrogusto piacevolmente fruttato.

Abbinamenti: è ideale per accompagnare primi piatti al sugo, salumi e formaggi.

Temperatura di servizio: 18° C aprire la bottiglia un'ora prima del servizio

Production Zone: Montalcino, Tuscany, Italy

Grape Variety: 100% Sangiovese Grosso

Harvest Method: Hand picked and harvested in 15 kg baskets

Altitude: 280 meters

Terrain: "Galestro"(schist based soil)

Density: 4,500 plants per hectare
Trellising System: Cordone Speronato

Average Age of Vines: 16 years

Vinification: 20-25 day f maceration at a controlled temperature of 28-30 degrees

Aging: Six months in big oak casks of "Rovere di Slavonia"

Rosso di Montalcino Terre Nere DOC which has a ruby red color with garnet reflections, expresses hints of maraschino and violet. Great fineness in the mouth with young tannins but is still of excellent quality and freshness and leaves a delight fully fruity after-taste.

Pairing: Pairs well with succulent first courses, cheese and cured meats.

Serving Temperature: 18 degrees, preferably opened for a least one hour before being served

