



## Rosso di Montalcino DOCG

**Zona di produzione:**

Castelnuovo dell'abate,  
Montalcino, Toscana, Italia

**Uvaggio:**

100% Sangiovese Grosso

**Vendemmia:**

Manuale, con selezione grappoli  
in ceste da 15 Kg

**Altitudine:**

220 m (slm)

**Terreno:**

Galestro, arenarie e limo

**Densità di impianto:**

4,500 ceppi a Ha

**Sistema di allevamento:**

Cordone speronato

**Età media delle vigne:**

20 anni

**Gradazione:**

14,00% Vol.

**Acidità:**

5.4 gr/l

**Vinificazione:**

Fermentazione spontanea emacerazioni per 30  
giorni a temperature controllate di 28-30° C in  
tini di acciaio

**Invecchiamento:**

6 mesi in tini di acciaio e 8 mesi in botti  
grandi di Rovere di Slavonia

**Affinamento:**

Almeno 4 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:** Note di frutti rossi, marasca,  
pietra focaia

**Sapore:** Intrigante e vivace, con una buona  
freschezza, tannini soffici e una buona  
persistenza

**Produzione:** 30.000 bottiglie

**Production Zone:**

Castelnuovo dell'abate  
Montalcino, Tuscany, Italy

**Grape Variety:**

100% Sangiovese

**Harvest Method:**

Handpicked and harvested  
in 15 kg baskets

**Altitude:**

220 meters

**Soil:**

Galestro, sandstone and silt

**Density:**

4,500 plants per hectare

**Trellising System:**

Cordone Speronato

**Average Age of Vines:**

20 years

**Alcoholic Grade:**

14,00 % by volume

**Acidity:**

5.4 gr/l

**Vinification:**

30 days of fermentation and  
maceration at a controlled temperature of 28-  
30° C in stainless steel tanks

**Aging:**

6 months in still vats and 8 months in big oak  
casks of "Slavonian oak"

**Refinement:**

at least 4 months in bottle

**Colour:** Ruby red

**Aroma:** notes of red fruit, morello cherry and  
flint

**Taste:** Juicy and lively, with a fresh  
mouthfeel and smooth tannins, and nicely  
long.

**Annual Production:** 30.000 bottles

**Terre Nere Montalcino** di

Campigli Vallone Pierina via di Vignale 188/c 53014 Monteroni d'arbia (SI)  
P.iva 00923400527 - C.F. CMPPRN54B43C351U - SDI: 5W4A8J1 - PEC: pierina.campigli@pec.it  
Ph.+ 39 349 0971713 - info@terreneremontalcino.it - www.terreneremontalcino.it -