

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:

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 good
freshness, smooth tannins, and nice long
after-taste.

Annual Production: 30.000 bottles

