



## ROSSO DI MONTALCINO DOC

Dall'attenta selezione delle uve dai 15 ettari vocati a Rosso di Montalcino viene prodotto questo vino, caratterizzato da eleganza e freschezza. La maturazione in legno conferisce a questo rosso morbidezza e piacevolezza, rendendolo perfetto per ogni occasione.

### ROSSO DI MONTALCINO DOC 2015

**Vitigno:** Sangiovese

**Estensione dei vigneti:** 16 ettari

**Età delle piante:** 15–20 anni

**Terreno:** ricco di scheletro e galestro

**Altitudine:** 150–420 m s.l.m.

**Resa:** 70 q.li/ha

**Vendemmia:** manuale, da metà di settembre alla prima settimana di ottobre.

**Vinificazione:** selezione manuale dei grappoli e dei singoli acini su banchi di cernita. Fermentazione di 20-25 giorni svolta in tini di acciaio inox a temperatura controllata (massimo 26°C).

**Maturazione in legno:** 12 mesi, 60% barrique da 225 l. e 40% in botti da 30 hl.

**Affinamento in bottiglia:** 7 mesi.

**Alcol:** 14.5 %

**Acidità:** 4.7 g/l

**Zuccheri:** 0.6 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** rosso rubino brillante, vivace.

**Aroma:** pulito, complesso ed avvolgente. Iniziale nota etera ben integrata con i predominanti sentori di ciliegia matura, marasca, mora, seguiti da aromi di eucalipto, timo e noce moscata.

**Sapore:** attacco fresco e deciso seguito da un buon volume al centro bocca. Il tannino è dolce seppur ancora giovane e pungente. Ritroviamo al palato perfetta corrispondenza con le sensazioni olfattive. La vena acida dona scorrevolezza, il finale è fresco e lungo con note balsamiche nel retro nasale.

**Formati:** bottiglie da 750 lt e 1.5 lt.

#### **Caratteristiche della vendemmia:**

Dopo i mesi invernali caratterizzati da temperature medie e poche piogge, la stagione è proseguita con una primavera anch'essa dominata da temperature nella media con fenomeni di escursione termica giornaliera che ha conferito alla pianta un perfetto equilibrio vegetativo. I mesi di settembre e ottobre sono stati asciutti e ben ventilati, elementi che hanno permesso alle uve di raggiungere il perfetto livello di acidità, rendendo quest'annata di una qualità rara.

**Numero di stelle:** cinque.



**RICONOSCIMENTI:**  
92/100 James Suckling  
Due bicchieri rossi – Gambero Rosso

