



Rosso di Montalcino D.O.C. 2014

Prodotto in tre differenti vigneti con atitudini che variano da 210 a 510 mslm, è la più giovane e fresca espressione dei profumi del Sangiovese.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni, passa un periodo di affinamento di circa un anno sia in tonneau francesi da 5 HL e 7 HL sia in botti di rovere di Slovenia da 30 HL.

Vendemmia	2014
Vitigno	Sangiovese Grosso 100%
Fermentazione	In acciaio per circa 20 giorni.
Affinamento	Circa un anno in tonneau francesi da 5 HL e in botti di rovere di Slovenia da 30 HL.
Alcool Totale	13,5%
Estratto Secco	25,9 g/l
Acidità Totale	5,4 g/l
Colore	Rosso rubino.
Profumo	Bouquet penetrante, ampio e vario.
Sapore	Caldo, asciutto, con buon equilibrio.
Abbinamento Gastronomico	Carni rosse, pasta, minestre di legumi e formaggi stagionati.
Temperatura di Servizio	18° C
Bottiglie Prodotte	5.300