



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 |