

ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Colore rosso intenso e brillante, di buona profondità, con riflessi vivaci. Al naso è molto elegante e complesso, con un bouquet maturo e avvolgente, caratterizzato da note di frutti rossi e frutti di bosco. Al palato presenta una piacevole consistenza, tannini maturi e ben integrati, sostenuti da una vivace freschezza. Finale lungo e persistente, con un raffinato ritorno fruttato. Un vino di grande eleganza ed equilibrio, espressione autentica del territorio di Montalcino.

Suoli

Suoli di origine morenica, a tessitura medio-leggera, caratterizzati da una buona presenza di scheletro e da un ottimo drenaggio

Altitudine ed esposizione

vigneti situati a circa 130 m s.l.m., con pendenze comprese tra il 5% e il 10%.

Vitigno

100% Sangiovese Grosso

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

4.180 ceppi/ha

Vinificazione

La raccolta ha inizio a metà settembre. Le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica

e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata, mantenuta tra 25 e 28 °C. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 15 giorni, con rimontaggi periodici

Affinamento

12 mesi in botti di medie dimensioni in rovere francese e americano, seguiti da 3 mesi di affinamento in bottiglia

Food Pairing

Ideale in abbinamento a carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo anche con primi piatti strutturati e preparazioni della tradizione toscana

Potenziale evolutivo

Buona longevità, con un'evoluzione nel tempo verso maggiore complessità, eleganza e profondità



ELIA PALAZZESI