



## Rosso di Montalcino D.O.C.

2023

*Vino brillante ed energico che vira verso il colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da una buona intensità e complessità, in cui prevalgono le note fruttate di ciliegia, more e lamponi, accompagnate anche da profumi floreali. In bocca risulta fresco, fruttato con una buona acidità, tannini presenti ma bilanciati e ben concentrati. La persistenza è piacevolmente lunga.*

*Il nostro **Rosso di Montalcino** è apprezzato per la sua fragranza e freschezza, data dagli aromi primari (fruttati) e dagli aromi secondari (provenienti dalla fermentazione).*

### Tipologia DOC

**Uvaggio** Sangiovese 100%

**Sistema di allevamento** Cordone speronato/Guyot

**Densità di impianto** 4500 ceppi/ha

### Caratteristiche dei suoli

I suoli da cui prende origine il Rosso di Montalcino sono costituiti di matrici di medio impasto con presenza di scheletro.

**Altitudine e pendenza** I vigneti sono situati a 130 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

### Abbinamenti gastronomici

Il Rosso di Montalcino si abbina a primi piatti con sughi di carne, arrosti, carni grigliate, formaggi di media stagionatura.

**Longevità** Il Rosso di Montalcino esprime pienamente le sue caratteristiche di gioventù aromatica e gustativa entro l'anno successivo alla commercializzazione, in merito alle decise note fruttate e ad un corpo la cui struttura ne giustifica una pronta bevibilità.

### Tecnica di produzione

Le uve, raccolte a fine settembre - inizio ottobre, subiscono una pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-28°C ed estrazione dei composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi e delestage. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile dagli 15 ai 18 giorni. Il vino Rosso di Montalcino affina 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, subendo periodici travasi. Prima della commercializzazione affina per alcuni mesi in bottiglia.