



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 2021

Vitigno: Sangiovese

Estensione dei vigneti: 15 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% in barrique da 225l e 40% in botti da 30hl

Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

Alcol: 15,5 %

Acidità: 5,5 g/l

Zuccheri: 1 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino intenso e brillante.

Aroma: aromi intensi di frutta rossa matura come ciliegia visciola e bacca di gelso nero donano dolcezza ed eleganza.

La speziatura regalata dal pepe bianco si accorda alle note balsamiche del legno di cedro e chiodi di garofano, chiudendo il complesso quadro olfattivo.

Sapore: L'ingresso è deciso e richiama note balsamiche e speziate del naso.

Al palato seguono gli aromi fruttati delle visciole che si accostano al finale dolce del gelso. Tannino deciso e ben integrato.

Formati: bottiglie da 750 ml e 375 ml

Caratteristiche della vendemmia:

2021: Dopo un inverno caratterizzato da piogge e basse temperature, la primavera è delineata dal germogliamento, messo a dura prova da una gelata nella prima decade di aprile. Le viti però si sono riprese con le temperature calde di maggio, avendo anche una differenziazione di nuovi germogli. Le alte temperature estive hanno portato alla necessità di gestire la chioma, per evitare scottature dei grappoli, e l'escursione termica tra giorno e notte ha giovato alla sanità delle uve e ha contribuito alla produzione di vini dalle qualità organolettiche molto complesse e intense.

