



CAMIGLIANO



Sullo sfondo,
opera di
Karl Manfred Rennertz

ROSSO
DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Un vino per ogni occasione (della settimana)

Il vino: prodotto di ottima finezza aromatica e gustativa, riesce ad esprimere in pieno gli aromi fruttato-floreali tipici dei vini giovani a base di Sangiovese.

Caratteristiche del terreno: il Rosso di Montalcino prende origine dal Sangiovese coltivato sui suoli argillo-sabbiosi dell'azienda, con fossili, marne e buone dotazioni di calcare.

Densità d'impianto: 3500 p/ha per i vecchi vigneti, 5000 p/ha per quelli giovani.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vitigni: 100% Sangiovese.

Tecnica di vinificazione:

pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-26 °C; macerazione sulle bucce 8-10 giorni.

Tecnica di affinamento: 6 mesi in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia.

Possibilità d'invecchiamento: viste le proprietà organolettiche del prodotto, il vino riesce ad esprimere tutte le sue caratteristiche entro l'anno successivo alla sua uscita sul mercato, e può invecchiare in bottiglia per diversi anni.

Conclusioni: Un vino che esprime subito tutta la grande potenzialità del Sangiovese anche dopo un anno di invecchiamento, e promette una interessante evoluzione qualitativa nel tempo, anche in bottiglia.

È il vino di tutti i giorni, soprattutto la sera, a casa, nei momenti di relax, dopo un'intensa giornata di lavoro.

(da Lunedì a Giovedì)

Safra 2009. Almoço de aniversário em 18/03/2017. La Ribotta, Colombo.