

ROSSO DI MONTALCINO DOC



Denominazione	Denominazione di Origine Controllata.
Uvaggio	100% Sangiovese.
Densità di impianto	4500 piante per ettaro
Altitudine	350/400 mt slm
Suolo:	sabbioso- argilloso con fossili e marne
Vinificazione:	rimozione dei raspi, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 28°-30°C, macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni con tecnica estrattiva fatta con delestage (uno a settimana) e rimontaggi che si riducono durante il procedimento
Metodo di invecchiamento:	12 mesi di passaggio in botti di rovere di Slavonia da 32 Hl. A seguire 3- 4 mesi di affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento:	4-6 anni in base all'annata
Colore:	rosso rubino intenso
Bouquet:	violetta, ciliegia marasca e frutti neri di bosco.
Palato:	avvolgente, secco e con un buon equilibrio
Abbinamenti:	Questo vino esprime le tipiche note di frutto e note floreali di un vino giovane a base sangiovese. Questo Rosso di Montalcino può essere abbinato a salumi, formaggi di media stagionatura, zuppe e primi piatti di pasta con sughi leggeri.

Sagra 2014. Jantar Pantucci Trattoria em 17/10/2017.