

<https://www.caprili.it/rosso-di-montalcino/>

CAPRILI®



ROSSO DI MONTALCINO

Nato come fratello minore del celebre Brunello, ha assunto oggi una sua personalità ed ha eccellente riscontro nei locali di mescita, è spesso servito come vino al bicchiere



Denominazione: Rosso di Montalcino D.O.C.

Varietà: Sangiovese grosso

Vigneto: Testucchiaia

Fermentazione: spontanea termocondizionata in vasche di acciaio per massimo tre settimane.

Maturazione: 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, seguito da alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche: vino godibile fin da giovane ma con spiccate attitudini alla maturazione per 8 anni.

Safra 2016. Prova em 16/05/2019. Decanter Wine Day Curitiba .