

<http://www.consorziobrunellodimontalcino.it/it/i-vini-e-le-annate/rosso-di-montalcino.html>

ROSSO DI MONTALCINO, 2010

Montalcino, terra votata alla qualità, non si limita al Brunello nel campo dei vini di pregio.

Forse per questo, per la prima volta in Italia, ai produttori di questa zona è stato concesso di ottenere, dagli stessi vigneti, due vini a denominazione di origine in base a precise valutazioni tecniche: il Brunello, destinato al lungo invecchiamento, ed il **Rosso di Montalcino**, vino più giovane che unisce ad una superba struttura doti di particolare vivacità e freschezza.

Già apprezzato e conosciuto con varie denominazioni, il Rosso di Montalcino ha acquisito precisa identità ed ufficiale riconoscimento con il passaggio alla DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (D.P.R. 25/11/83 e successive modificazioni).

Valida alternativa per il cantiniere, lo è anche per il consumatore esigente. Il Rosso di Montalcino è armonico, elegante, sapido, non di grande impegno ma di piacevole abbinamento.

Il **Rosso di Montalcino** all'aspetto è brillante e limpido, con colore rubino composito; all'olfatto ha buona intensità e fragranza, si riconoscono profumi di frutti freschi.

All'analisi gustativa il vino risulta armonicamente asciutto, ha nerbo e freschezza con buona persistenza aromatica. E' vino di pronta beva particolarmente suadente. Non è da conservare a lungo, il vino preferisce essere bevuto in età giovanile anche se ben resiste all'invecchiamento.

Abbinamenti con il Rosso di Montalcino

Le sue caratteristiche sono esaltate dai piatti tipici della cucina toscana dal gusto schietto e deciso ma, ugualmente, potrà accompagnare, valorizzandole, le più diverse proposte della cucina internazionale.

Si abbina a piatti di media struttura, quali primi di pasta con sugo di carne, di pollame, di funghi o tartufi, risotti compositi; secondi preparati con carni di maiale o vitello salsato.

Deve essere servito in calici di cristallo per vini rossi ad una temperatura di circa 18°C.

Disciplinare di produzione del Rosso di Montalcino

Il Rosso di Montalcino ha avuto il riconoscimento della DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA con D.P.R. 25/11/1983, successivamente sono state apportate varie modifiche. Di seguito sono riportate le norme previste dal Disciplinare vigente così come previsto dal Decreto 7/6/1996.

- Zona di produzione: Comune di Montalcino
- Vitigno: Sangiovese (denominato a Montalcino, "Brunello")
- Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro
- Resa dell'uva in vino: 70%
- Immissione al consumo: 1° Settembre dell'anno successivo alla vendemmia
- Colore: rosso rubino intenso
- Odore: profumo caratteristico ed intenso
- Sapore: asciutto, caldo, un po' tannico
- Gradazione alcolica minima: 12% Vol.
- Acidità totale minima: 5 per mille
- Estratto secco netto minimo: 22 per mille
- Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione
- Confezionamento: il Rosso di Montalcino può essere posto in commercio solo se imbottigliato in confezioni di tipo bordolese.

Bicchieri (taça) durante o almoço em Roma, 08 de setembro de 2011.