



Rosso di Montalcino D.O.C.

Vendemmia 2014

Biologico

Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Andamento climatico:

Inverno mite e piovoso con temperature sopra la media stagionale. Fine primavera -inizio estate hanno visto un anticipo della fase vegetativa della vite a seguito delle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. E' seguito un periodo soleggiato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti. Gradazione alcoliche più basse, con struttura più elegante e fine.

Uva con cui è prodotto:

Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino).

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità da 75-150 hl. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
- Profumo:** Ampio e fruttato, con le tipiche note di frutti rossi del Sangiovese integrate con le spezie del rovere.
- Sapore:** Dotato di buona struttura, con tannini morbidi e piacevoli in equilibrio con una fresca acidità. Retrogusto sapido, persistente e piacevolmente fruttato.
- Alcool:** 13,5%
- Acidità totale:** 5,3 g/l