

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

*Prodotto nello storico territorio di Montalcino (Siena),
ad un altitudine di circa 450 m sul livello del mare*

Terreni: ricco di scheletro in matrice argillosa

Uve usate: 100% Sangiovese

Densità d'impianto: 5700 piante ad ettaro

Tecniche di Vinificazione: macerazione delle vinacce nel mosto per circa 10/12 giorni a temperatura controllata, 25°-30°C.

Affinamento: breve periodo di affinamento in legno in botti di medio- piccole dimensioni

Colore: Rosso rubino, con calde note granate

Profumo: netto, con sentori di fiori in particolare di mammola

Sapore: vellutato, sapido, rotondo, di ottima struttura

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti Gastronomici: grigliate miste, carni rosse e selvaggina

