



Rosso di Montalcino



Denominazione

Rosso di Montalcino DOC



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Montalcino versante Nord-Est

Vigneti

Età media 20 anni



Vinificazione

Media macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari a temperatura controllata



Invecchiamento

Oltre 6 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 hl



Abbinamenti

Primi piatti con salse strutturate, salumi e formaggi



Note sensoriali



Rosso rubino



Sentori floreali, fruttati e fragranti



Buona struttura e piacevolezza, equilibrato ed armonico