



# SCOPONE

MONTALCINO



## Rosso di Montalcino



### Denominazione

Rosso di Montalcino DOC



### Vitigno

100% Sangiovese

### Zona di Produzione

Montalcino versante sud-est



### Vinificazione

Fermentazione di circa 7 giorni in vasche d'acciaio, segue una macerazione sulle bucce di 10-15 giorni prima della fermentazione malolattica



### Invecchiamento

Botti di rovere francese da 25hl e rovere di Slavonia da 65 hl



### Abbinamenti

Primi piatti con sughi di carne e funghi



## Note sensoriali



Rosso rubino  
intenso e luminoso



Naso fruttato ed elegante,  
bouquet con piccoli frutti  
a bacca rossa con note di  
marasca e mora con accenni  
balsamici di liquirizia



Al palato sensuale,  
armonioso con un piacevole  
finale vibrante e sapido