



Rosildo ★



Denominazione

Brunello di Montalcino DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Montalcino versante Nord-Est

Vigneti

Età media 20 anni



Vinificazione

Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari in vasche di acciaio, a temperatura controllata



Invecchiamento

36 mesi in botte di rovere francese da 10 hl, oltre 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti

Piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina, accompagnate da funghi e tartufi. Grande vino da meditazione anche con formaggi stagionati



Note sensoriali



Rosso rubino intenso, tendente al granato



Complesso e fine, si apre su note di frutta scura, spezie con note di liquirizia



Grande struttura ed eleganza, con tannini vellutati, armonici e molto persistenti