



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

Controttate

InvecchiamentoOltre 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