



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 25 hl 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