

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Zona di produzione	Castelnuovo dell'Abate - 365 m slm
Terreno	tessitura franca, calcareo, ricco di scheletro
Uvaggio	100% Sangiovese
Densità d'impianto	5.500 ceppi/Ha
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Età dei vigneti	circa 15-20 anni
Alcool	14,50%
Vinificazione	le uve provenienti dai vigneti più giovani dopo una selezione in raccolta iniziano la fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento	circa 14 mesi in tonneaux da 5 hl di rovere francese
Affinamento	4 mesi
Colore	rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo	fresco con note fruttate, bacche rosse, ciliegia e viola
Sapore	corpo pieno, tannini morbidi di apprezzabile tessitura, buona acidità, profondo in bocca, persistente
Abbinamento	piatti di carne rossa e bianca, cacciagione, formaggi di media stagionatura.