

Scheda Tecnica Rosso di Montalcino 2019 DOC



Uve: 100% sangiovese
Vinificazione: in acciaio
Maturazione: 12 mesi in botti di rovere da 20
(Rovere di Slavonia)
Grado alcolico: 14,5 % Vol.
Ettari tot: 7,47 ha
Piante ha: 5000
Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80
Forma di allevamento: Cordone Speronato /
Guyot
Produzione ha: 70 q l / ha
Altitudine media: 350 m s.l.m

Temperatura di Servizio: 18 °C

Colore: limpido, rosso rubino.

Profumo: floreale e fruttato, particolarmente in evidenza il sentore di ciliegia matura e viola fresca.

Sapore: è un vino strutturato, tannico, intenso e di buona persistenza. E' elegante e fine, ben bilanciato tra morbidezza e tannicità.

Abbinamento: carni rosse e bianche, formaggi e salumi.

TOT. bottiglie prodotte : 8.500