

# ROSSO DI MONTALCINO 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 ql / ha*

**Altitudine media:** *350 m s.l.m*

**Temp. 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*

