

ROSSO DI MONTALCINO 2021 DOC

Uve: 100% sangiovese

Vinificazione: *selezione manuale dei grappoli, diraspatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. 10/12 giorni di contatto con le bucce.*

Maturazione: *12 mesi in botti di rovere da 26 hl (Rovere di Slavonia)*

Grado alcolico: 14% 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: *rosso rubino brillante.*

Profumo: *ciliegia fresca e di viola in evidenza, sfumature speziate ne definiscono la personalità.*

Gusto: *di buona struttura e di grande freschezza e bevibilità. Equilibrato e decisamente piacevole.*

Abbinamento: *primi piatti con salse di carne e carni bianche..*

TOT. bottiglie prodotte: 8.400

