



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2024



VITIGNI

Sangiovese Grosso 100%



ETTARI TOTALI

9,00 Ha

ESPOSIZIONE

Nord Est/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato / Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 viti/Ha



VENDEMMIA

Raccolta esclusivamente manuale effettuata da personale esperto verso la fine di settembre - inizio ottobre.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Circa 9 mesi in botti di rovere di Slavonia da 26 e 42 Hl ed in

vasche di cemento.



Alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco
13,05 %	5,24 g/l	<0,50 g/l	26,70 g/l

ALTITUDINE

350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto, argilla, sabbia e galestro.

ANNO DI IMPIANTO

1988-1989-2000-2015-2022

RESA

70 Ql. / Ha

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei grappoli, diraspatura meccanizzata e pressatura soffice degli acini. 7-10 giorni di macerazione sulle bucce.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

25°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completamente svolta in acciaio.



L'annata 2024 si è presentata con un inverno mite e asciutto, che ha favorito un germogliamento precoce. La primavera è iniziata con temperature elevate e scarsa piovosità tra marzo e la prima metà di aprile, per poi caratterizzarsi da frequenti precipitazioni, concentrate tra la metà di maggio e la seconda decade di giugno. Tali piogge hanno garantito buona vigoria ed una fioritura regolare.

L'estate è stata calda, con temperature elevate soprattutto nel mese di agosto, accompagnata tuttavia da piogge leggere alla fine di luglio e all'inizio di agosto.

Anche a causa dell'abbassamento delle temperature nel mese di settembre, la maturazione delle uve si è mostrata lenta ma costante. Sempre nel mese di settembre, si sono verificati diversi eventi piovosi che hanno reso necessaria una revisione dei programmi di raccolta.

La vendemmia si è svolta, con selezioni multiple, tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.



Colore rosso rubino limpido, luminoso. Al naso emergono sentori tipici di frutti rossi freschi con evidenza di ciliegia Marasca, accompagnati da note di erbe mediterranee ed una nota floreale di violetta.

Al palato risulta fresco, succoso e sapido, di buona struttura, con tannini integrati ed equilibrati.



Si abbina con naturalezza ai piatti tipici toscani dal gusto schietto e deciso e, più in generale, a piatti di media struttura quali primi piatti di pasta con sugo di carne, di funghi e di tartufo, zuppe, risotti e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio consigliata 18°, non è necessario aprire la bottiglia molto prima del consumo.

Az.agr. Patrizia Cencioni

Podere Capanna, 102 - 53024 Montalcino (SI) - Italia

P.i.: 00388920522 - C.f.: CNCPRZ69E63F402G

Tel. e Fax: +39 0577 849426 - Cell: +39 335 6227112

Mail: azienda@patriziacencioni.com

Sito: www.patriziacencioni.com