

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2018



DENOMINAZIONE: Rosso di Montalcino DOC

VITIGNO: 100% Sangiovese

TERRENO: Terreni essenzialmente sciolti con argille giovani ed alluvionali con leggera presenza di marna calcarea.

ALTIMETRIA: Tra 280 e 310 m.sl.m.

VIGNETI: Da 22 a 12 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, alta densità di impianto, coltivazione biologica.

ANNATA: Inverno molto freddo. Inizio primavera mite ma con piovosità molto scarsa. Estate piovosa con temperature nella media. Settembre caldo e con buone precipitazioni.

VENDEMMIA: Inizio settembre

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per circa 10 giorni in acciaio a temperatura controllata. Sangiovese selezionato per mantenere freschezza e frutto.

MATURAZIONE: Botti di rovere francese e di Slavonia (10-50 Hl) per alcuni mesi.

GRADO ALCOLICO: 14,11% in vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Rosso rubino vivace, naso estremamente minerale, con note di ciliegia ben marcate. Palato vivo, con buona acidità e tannino presente ma equilibrato.

TEAM:

- Bernardino Sani - A.D. - Enologo
- Francesco Monari - Agronomo - COO
- Adriano Bambagioni - Capo cantiniere
- Roberto Caporossi - Assistente enologo
- Riccardo Bogi - Direttore commerciale