



## Rosso di Montalcino

---

2018

**Classificazione** DOC

**Anno** 2018

**Vitigni** 100% Sangiovese

**Vendemmia** Seconda metà settembre - Modalità di raccolta: manuale in cassette

**Vinificazione** Le uve diraspate e pigiate sono fatte fermentare in tini di acciaio inox. Macerazione della durata di circa 50 giorni.

**Grado alcolico** 14%vol

**Colore** Rosso rubino, luminoso, e limpido.

**Profumo** Fragrante al naso con prevalenti aromi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, in cui si fondono armoniosamente piacevoli sentori speziati.

**Sapore** Al gusto è elegante, morbido e ben equilibrato con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme. Buona la persistenza.

**Abbinamenti** Piatti di carne dal gusto schietto e deciso o di media struttura come pasta al sugo di carne, pollame, risotti compositi.

**Temperatura di servizio** 18-20°C