



## Rosso di Montalcino

---

2021

**Vigneti** Versante Nord – Est della collina di Montalcino a 300 mt d'altitudine. Terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e nella parte più alta alberese.

**Allevamento** Cordone speronato per le vecchie vigne e Guyot per le nuove parcelle.

**Sostenibilità** Cura dei vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Confusione sessuale per la prevenzione della tignoletta, utilizzo di humus organico, semine e sovesci per migliorare la struttura del suolo e la componente organica.

**Classificazione** DOC

**Anno** 2021

**Vitigni** 100% Sangiovese

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

**Vinificazione** Le uve dopo la diraspatura sono fatte fermentare in tini di acciaio inox. Macerazione della durata di circa 50 giorni.

**Affinamento** Affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e Francia da 25-35 hl.

**Grado alcolico** 14,5%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. Ottima la persistenza.

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

**Temperatura di servizio** 18°C