



## Rosso di Montalcino

2023

## **Biologico**

**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. Produciamo la maggior parte dell'energia elettrica attraverso l'impianto fotovoltaico aziendale, così usiamo energia sostenibile riducendo l'impatto ambientale in tutte le fasi della produzione dei nostri vini.

Classificazione DOC

**Anno** 2023

Vitigni 100% Sangiovese

**Vendemmia** Ultima Settimana di Settembre Gestione delle Parcelle: Le uve vengono raccolte separatamente, vinificate separatamente ed affinate separatamente. Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette.

**Vinificazione** Pre Vinificazione: Macerazione a freddo di tutte le uve a 5°C in cella frigo per una notte Vinificazione: Fermentazione alcolica 12 gg seguita da macerazione sulle bucce della durata di 40 giorni a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi in fase fermentativa.

**Affinamento** 12 mesi in grande botte di rovere di Slavonia e Francese da 35 hl, Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi.

Grado alcolico 13%vol

**Colore** Vino dal Colore rosso rubino vivace, brillante.

**Calici** Per una gradevole degustazione si consigliano calici ampi (Borgogna o Bordeaux) cosi da esprimere il massimo del bouquet floreale, fruttato.

Temperatura di servizio 17-18°C

**Visione:** Il Rosso di Montalcino è per noi il biglietto da visita. La differenza la fa la Natura, le vigne che, sia in fermentazione che in affinamento, esprimono più immediatezza e prontezza, con un gran bouquet floreale e fruttato verranno imbottigliati come Rosso di Montalcino.