



ROSSO DI MONTALCINO

Rosso di Montalcino

Di colore rosso rubino, ha naso vivace con note di frutti a bacca rossa, ciliegia e ribes, sensazioni leggermente speziate. Bocca piena e morbida, con tannini setosi e finale succoso.

Vitigni

100% sangiovese

Zona di produzione

Uve provenienti dal versante sud-ovest e dai vigneti di giovane età

Terreni

Suoli sabbiosi

Sistema di allevamento

Guyot e cordone speronato

Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

Resa

75 q.li/ha

Età media delle viti

10 anni

Maturazione del vino

In botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri per 6 mesi

Affinamento in bottiglia

Almeno 3 mesi

Dati analitici

Alcol 13,5% - Acidità totale 5,05 g/l - pH 3,47

Formato vino

