

ROSSO di MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore colore rosso rubino

Profumo: bouquet floreale, con note fruttate di prugna e piccoli frutti rossi, uniti a leggeri sentori di spezie

Gusto: Secco e con gradevole equilibrio tra tannini e acidità. Piacevole e morbido nel finale.



CLASSIFICAZIONE ANNATA

2015 = 5 stelle



UVE

Sangiovese Grosso 100%

PROVENIENZA



Podere casisano, vigneti a cordone speronato singolo con esposizione sud-est; terreno di varie origini, ricco di scheletro e galestro.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Macerazione: tradizionale sulle bucce per 15 gg. circa.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi



ALCOL 14% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



PRIMA ANNATA PRODOTTA

2014



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Un vino da pasto, per esaltare carni rosse e alla griglia, salumi e formaggi.

