

## Rosso di Montalcino 2016

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Nasce dagli alti vigneti di Podere Casisano sulle colline a sud-est di Montalcino e offre il fascino dell'immediatezza, accompagnato da una buona struttura e dalla fragranza del frutto, tipica del Sangiovese.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

*Rosso rubino intenso e di bella trasparenza. Bouquet complesso che ricorda la violetta, la prugna e i piccoli frutti rossi, uniti a delicati sentori di spezie. Al gusto è secco, con un gradevole equilibrio tra tannini e acidità. Finale fresco e persistente.*

### UVE

Sangiovese Grosso 100%

### PROVENIENZA

Podere Casisano, a 480 m s.l.m da vigneti a cordone speronato con esposizione sud-est molto ventilata, su terreno di varie origini, ricco di scheletro e galestro.

[www.casisano.it](http://www.casisano.it)



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Macerazione: tradizionale sulle bucce per 12 giorni.  
Affinamento di 8 mesi in botti di rovere di Slavonia.  
e da una sosta in bottiglia di 6 mesi.

### ALCOL

14% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La freschezza e la buona struttura lo rendono versatile a tavola. Ottimo per esaltare primi piatti con sughi di carne, grigliate di carne rossa, salumi e formaggi.

### BOTTIGLIA

750 ml

