



Rosso di Montalcino

Vendemmia 2015

Biologico

Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Andamento climatico:

L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio/febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio/agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la perfetta maturazione delle uve.

Uva con cui è prodotto:

Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino).

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità da 75-150 hl. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
- Profumo:** Ampio e fruttato, con i tipici sentori di piccoli frutti rossi maturi, mora e cicliegia, in equilibrio con le spezie donate dal rovere.
- Sapore:** Vino di buona struttura, con tannini morbidi e maturi. Presenta un retrogusto lungo, persistente e piacevolmente fruttato.
- Alcool:** 14 %
- Acidità totale:** 5,5 g/l