



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2016



NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 12 mesi

Grado alcolico: 13,5%
Vol.

Acidità totale: 5,9 g/l

**Temperatura consigliata
di servizio:** 18° C

ANNATA 2016

5 STELLE

Un'annata da ricordare con grandi caratteristiche di equilibrio, grazie anche ad un clima ottimale, giuste temperature e piogge puntuali. Potrebbe essere annoverata tra le migliori annate di sempre.

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 330 - 350 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Composizione del terreno:
suoli sabbioso-limosi di
origine marina che si
sviluppano su marne e calcari

Sistema di allevamento:
cordone speronato

Resa per ettaro: 70 q.li

Produzione media per pianta:
1,4 kg

COMMENTO ENOLOGICO

Un vino fruttato, fresco ed elegante. Vinificato tradizionalmente con una fermentazione spontanea condotta da lieviti indigeni. L'invecchiamento avviene in botti di rovere francese non tostato da 54Hl per 12 mesi. Affinato in bottiglia per almeno 3 mesi. Al naso si presenta intenso con note di frutta rossa matura. Al palato si percepisce un'ottima freschezza con note eleganti di ribes e frutti rossi di bosco.

Vino corposo ed equilibrato con un finale persistente.