



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2014

Abbiamo realizzato questo Rosso di Montalcino dai nostri vigneti situati a sud - ovest di Montalcino ad un'altitudine di 300-350 metri sml rivolti verso il mare e la Maremma. Questo territorio è la zona più calda di Montalcino. Qui il suolo è composto di arenarie e marne rocciose e consente la nascita di vini minerali e di buona struttura.

NOTE

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 12 mesi

Da aprire: 10 - 12 anni

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 5,9 g/l

Temperatura di servizio: 18°

ANNATA 2014

Annata molto buona nonostante le avversità e le condizioni meteo che hanno caratterizzato un'annata fresca e piovosa. I vini presentano comunque ottima acidità e una buona maturazione, grazie all'attenta selezione in vigna. Questo rosso è mera rappresentanza di un'annata fresca, ricca di profumi e di piacevole acidità. Ottima la mineralità.

ASPETTI AGRONOMICI

Altitudine: 330 - 350 mt slm.

Esposizione: sud, sud-ovest.

Composizione del terreno: di origine pliocenica, calcareo.

Sistema di Allevamento: cordone speronato unilaterale.

Densità d'impianto: 5.000 piante di media per ettaro con sesto di impianto 2,50 x 0,80.

Età delle viti: 18 - 25 anni.

Resa per ettaro: 70 q.li.

Produzione media per pianta: 1,3 kg.

COMMENTI ENOLOGO

Il Rosso di Montalcino 2014 è fruttato, fresco ed elegante. Vinificato tradizionalmente con una fermentazione spontanea condotta da lieviti indigeni, il vino viene affinato per 12 mesi in botti di rovere francese non tostato da 54hl. Affinamento in bottiglia 3 mesi minimo. Al naso si presenta floreale, con note di frutta rossa matura. In bocca è equilibrato, fresco e con un'ottima acidità integrata e bilanciata con il presente e maturo tannino. Finale persistente e avvolgente.

Ottimo con primi piatti, affettati e carni.