



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2015

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 in legno
Da aprire: 8 - 10 anni
Grado alcolico: 13,5%
Acidità: 5.5 g/l
Estratto secco: 28 g/l
Temperatura di servizio: 18°

ANNATA 2015

5 STELLE

Un'annata da ricordare con grandi caratteristiche di equilibrio, grazie anche ad un clima ottimale, giuste temperature e piogge puntuali, con un mix ben commisurato tra meteo favorevole e l'opera sapiente dei nostri vignaioli. Possiamo dire che l'annata 2015 potrebbe essere annoverata tra le migliori di sempre.

ASPETTI AGRONOMICI

Altitudine: 330 - 350 mt slm.
Esposizione: sud, sud-ovest.
Composizione del terreno: roccioso argilloso sabbioso
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: 1,4 kg.

COMMENTI ENOLOGO

Il Rosso di Montalcino 2015 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 di 3 mesi minimo. Al naso si presenta intenso con note di frutta rossa matura. Al palato presenta un'ottima freschezza con note eleganti di ribes e frutti rossi di bosco. Di corpo con un finale equilibrato e persistente.

Ottimo con primi piatti, affettati e carni.