



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2019

Vigneti

Colle, altitudine 480 mt esposizione nord est
Castelnuovo, altitudine 230 mt esposizione sud est

Fermentazione

Spontanea in tini di acciaio inox
a temperatura controllata

Invecchiamento in botte

26 mesi in botte da 50 hl e 30 hl
di rovere di Slavonia

Resa per ettaro

50 q/l

Inizio vendemmia

01 Ottobre 2019

Imbottigliamento

14 Febbraio 2022

Produzione



9.333
bordolesi lt 0,75

Vitigno



Sangiovese
100%

Alcool	Acidita' totale	Estratto secco
15,00 %	5,4 g/l	30,6 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale	
16 mg/l	41 mg/l	

Note sull'annata:

Annata perfetta per l'uva: inverno con temperature un po' sopra la media, primavera freddina e estate non eccessivamente calda. Le precipitazioni non sono state molte, ma grazie alle temperature estive moderate e alle riserve idriche accumulate, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta e omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.

Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso colpisce lo spiccato aroma fruttato, prevalentemente frutti a bacca nera quali mora, prugna e uva fragola. A seguire sentori speziati, liquirizia, ginepro e cipresso, con il suo sentore caldo e resinoso. Al palato si conferma ricco ed elegante con una finissima struttura tannica. Sul finale si denota una piacevole acidità rinfrescante con tannino persistente ed equilibrato. Se ben conservata la bottiglia può mantenere una longevità di circa 15 anni.