

# ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023



VINO  
BIOLOGICO



## 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

20 mesi in botte da 50 hl  
di rovere di Slavonia

## Resa per ettaro

50 q/l

## Inizio vendemmia

05 Ottobre 2023

## Imbottigliamento

29 Gennaio 2026

## Produzione



**6.666**  
bordolessi lt 0,75

## Vitigno



**Sangiovese**  
**100%**

<b>Alcool</b>	<b>Acidita' totale</b>	<b>Estratto secco</b>
14,50 %	5,54 g/l	31,4 g/l
<b>Solforosa libera</b>	<b>Solforosa totale</b>	
25 mg/l	90 mg/l	

## Note sull'annata:

L'annata 2023 è stata impegnativa per le abbondanti piogge in primavera, che hanno causato una scarsa allegagione, da cui una minor quantità di grappoli, e un'estate calda e asciutta, che ha richiesto un continuo e puntuale controllo in vigna. A partire dalla metà di settembre le temperature hanno registrato un calo drastico, con una bellissima escursione termica a beneficio di una grande maturazione fenolica.

## Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso spiccano mora, melograno e amarena, a seguire si avvertono arancia vaniglia e carruba. Al palato si presenta sapido con una spiccata freschezza e un tannino setoso. Se ben conservata, la bottiglia può mantenere una longevità di 15 anni.