





ROSSO DI MONTALCINO DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Sangiovese 100%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13%vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.



Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 10 giorni circa. Macerazione media per trovare il giusto rapporto struttura e profumo. Rimontaggi delicati, fermentazione a temperatura di 28°-30° C. Affinato in botti di rovere di Slavonia per 7-8 mesi.

Alla vista si presenta di un colore rosso porpora intenso, molto fitto, con archetti stretti. Al naso offre intense note fruttate. In bocca è corposo, ricco, strutturato, con un finale lungo e persistente. È un vino ben bilanciato, ideale per il consumo immediato, ma anche per l'invecchiamento (preferibile se consumato entro i 6/7 anni dalla vendemmia).
Adatto per carni, specialmente quelle toscane.

Weinbereitung in Rot mit Mazeration auf der Haut für ca. 10 Tage. Mittlere Mazeration, um das richtige Verhältnis von Struktur zu Parfüm zu finden. Feines Umpumpen, Gärung bei einer Temperatur von 28 - 30 ° C. 7-8 Monate in slawonischen Eichenfässern gereift.

Auf den ersten Blick hat es eine intensive purpurrote Farbe, ist sehr dicht und hat schmale Bögen. Die Nase bietet intensiv fruchtige Noten. Im Mund ist es vollmundig, reichhaltig, strukturiert, mit einem langen und anhaltenden Abgang. Es ist ein ausgewogener Wein, ideal zum sofortigen Verzehr, aber auch zum Altern (vorzuziehen, wenn er innerhalb von 6/7 Jahren nach der Ernte verzehrt wird. Geeignet für Fleisch, besonders für toskanische.

Vinification in red with maceration on the skins for about 10 days. Medium maceration to find the right structure - perfume ratio. Delicate pumping over, fermentation at a temperature of 28 ° -30 ° C. Aged in Slavonian oak barrels for 7-8 months.

At sight it is of an intense purple red color, very dense, with narrow arches. The nose offers intense fruity notes. In the mouth it is full-bodied, rich, structured, with a long and persistent finish. It is a well-balanced wine, ideal for immediate consumption, but also for aging (preferable if consumed within 6/7 years of the harvest).

Suitable for meats, especially Tuscan ones.