

ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Sangiovese Grosso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: povero e molto sassoso
Altitudine: 280-350 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre e tutto ottobre
Resa: 80 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Sangiovese Grosso
Training system: Spur-pruned cordon
Stumps per hectare: 5000
Soil: Poor and very stony
Altitude: 280-350 m/s.l.m.
Harvest: Late September and throughout October
Yield: 80 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Sangiovese Grosso
Rebzüchtung: Kordon-Erziehung (Spornkordon)
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: : Karg und sehr steinig
Höhe: 140-160 m/s.l.m.
Erntezeit: Ende September bis Oktober
Trauben: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dei grappoli, durata di macerazione 15-18 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature
Affinamento in bottiglia: 2 mesi circa

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes with the duration of the maceration of 15-18 days. Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel vats with automatic temperature control
Bottle aging: About 2 months

WEINBEREITUNG

Sanftes Pressen der Trauben Mazerationsdauer: 15-18 Tage Alkoholische und malolaktische Gärung in Edelstahltanks mit automatischer
Temperaturkontrolle Flaschenreifung: Etwa 2 Monate

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso
Profumo: intenso, ampio, fine, fruttato (frutti rossi) e speziato
Sapore: morbido, tannini vellutati, equilibrato, intenso e persistente, fine e di buon corpo

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: Intense ruby red
Parfum: Intense, complex, wide, fruity (red fruits) with spicy notes
Taste: Soft, velvety tannins, well-balanced, intense and persistent, elegant, and well-structured

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Intensives Rubinrot
Bukett: Intensiv, komplex, elegant, fruchtig (rote Früchte) mit würzigen Noten
Geschmack: Weich, samtige Tannine, ausgewogen, intensiv und anhaltend, elegant und gut strukturiert

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 15% vol
Estratto secco netto: 22 g/l
Zuccheri riduttori: 1,3 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 95/115 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 15% vol
Net dry extract: 22 g/l
Reducer sugars: 1,3 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 95/115 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 15% vol
Trocken Extrakt: 22 g/l
Restsüsse: 1,3 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 95/115 mg/l

ABBINAMENTO

ottimo vino da tutti i pasti, perfetto con primi piatti corposi, arrosti, grigliate di carni rosse e di maiale; formaggi semi stagionati
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del servizio, servire alla temperatura di 19-20°C

FOOD MATCHING

An excellent all-meal wine, perfect with rich first courses, roasts, grilled red meats and pork, and semi-aged cheeses.
Service notes: Open at least one hour before serving. Served at a temperature of 19-20°C.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein ausgezeichneter Allround-Wein, perfekt zu kräftigen Vorspeisen, Braten, gegrilltem rotem Fleisch und Schweinefleisch sowie halbgereiftem Käse.
Servierempfehlung: Mindestens eine Stunde vor dem Servieren entkorken. Serviertemperatur: 19-20°C



Sangiovese Grosso



19-20°C



15% vol



750 ml