



ROSSO DI MONTALCINO 2013

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vigneti: versante Nord-Est della collina di Montalcino nell'areale del Canalicchio, a 300 mt di altitudine.



Terreno: forte componente argillosa, ricco di elementi nutritivi quali Magnesio, Potassio, Boro e Manganese.



Vitigno: Sangiovese.



Sistema di allevamento: cordone speronato con 4.000 ceppi/ha.



Sostenibilità: sovesci per migliorare la struttura del terreno, compostaggio con sarmenti di potatura per mantenere la fertilità del suolo, confusione sessuale per la prevenzione della Tignoletta.



Vinificazione: in vasca di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi e délestage, seguiti da una medio-lunga macerazione sulle bucce.



Affinamento: 8 mesi in botte grande da 50 hl di rovere di Slavonia, seguito da un breve affinamento in bottiglia.



Vista: colore rosso rubino.



Olfatto: floreale, fruttato, fragrante.



Gusto: di buona struttura e piacevolezza, equilibrato ed armonico.



Temperatura di servizio: 16-18 °C



Abbinamento: primi piatti con salse strutturate, salumi e formaggi. Da provare con il "Cacciucco".



Prima annata: 1975



Formati: 0,75 l

ROSSO DI MONTALCINO 2013

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Note annata

Piogge regolari e temperature invernali in linea con la stagione hanno permesso lo sviluppo vegetativo della pianta in tempi omogenei, proseguendo poi con un'estate relativamente fresca e buone escursioni termiche che hanno favorito la graduale maturazione delle uve, creando le condizioni per una vendemmia di stampo tradizionale ad ottobre inoltrato. Una delle ultime annate ad avere avuto un andamento climatico costante, ricordando per alcuni aspetti le vendemmie degli anni '80.