



# ROSSO DI MONTALCINO 2014

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:** 6 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 2014

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

---



### Note annata

Ad un inverno molto piovoso con temperature nettamente al di sopra della media, è seguita una primavera fresca e ricca di piogge, che si sono protratte fino a luglio. In seguito ad una fioritura piuttosto in ritardo ed un'invasatura altrettanto posticipata, la maturazione è stata raggiunta solo a fine settembre. Nonostante questo andamento stagionale alquanto inusuale, la vendemmia è stata comunque di buona qualità, grazie alla messa in atto di mirate pratiche agronomiche.