



ROSSO DI MONTALCINO 2015

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 2015

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Note annata

Frutto di un andamento climatico perfetto, è stata una vendemmia eccellente, sia per qualità che per quantità. La primavera piovosa ha permesso alle viti di incamerare la giusta scorta idrica con cui affrontare senza stress le alte temperature estive. Le piogge, seppur scarse, di fine luglio e agosto hanno dato un sostegno in più. Un settembre con escursioni termiche marcate ha favorito lo sviluppo di profumi estremamente eleganti. Un'annata da ricordare.