



## ROSSO DI MONTALCINO 2016

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 25 hl di rovere francese, 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 2016

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

---



### Note annata

Un inverno tiepido e soprattutto un aprile quasi estivo hanno prodotto un anticipo di quindici giorni dello sviluppo vegetativo delle viti, proseguendo poi con un clima fresco e una buona piovosità a maggio e giugno, che ha reidratato il terreno e ristabilito i giusti tempi.

L'estate, invece, è stata caratterizzata da un caldo equilibrato ma non eccessivo, seguita da un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte nella prima quindicina di settembre che ha favorito la maturazione ed il conseguente raggiungimento di una buona gradazione zuccherina delle uve, ricche in acidità colore e profumi, facendo iniziare la vendemmia nel tardo settembre. Una grande annata, dal fascino particolare.