



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.