



ROSSO DI MONTALCINO

D.O.C.G. 2016



Prodotto/Imbottigliato	Montalcino - Siena (Italia)
Vitigni	100% Sangiovese
Terreno	Medio impasto con sabbie e depositi argillosi
Altitudine	Circa 350/400 mt. sul livello del mare
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Vendemmia	Ultima settimana di settembre/prima settimana di ottobre
Raccolta	Esclusivamente manuale
Produzione uva	80 q.li massimo per ettaro
Vinificazione	In tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi
Maturazione	In tini di acciaio con breve passaggio in botti di rovere per un periodo minimo di 6 mesi
Commercializzato	Al 1° anno dalla raccolta
Produzione dell'annata	30.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Vinoso, frutti di bosco e richiami floreali
Sapore	Pieno, fruttato, leggermente tannico, morbido
Gradazione alcolica	14,00%
Acidità totale	5,00
Estratto a secco	31,30
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese vip x lt. 0,750 (anche lt. 0,375 e Magnum lt. 1,5)
Codice EAN bottiglia	8016179500021
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179510051



91 | JAMES SUCKLING

PTS

Mi piace l'energia di questo rosso di Montalcino, che sfoggia note di petali di rosa ed agrumi. Corpo gradevolmente leggero, con tannini aleganti e una chiusura fresca. Pronto al consumo.

Bottiglia	bordolese x lt. 1,500 in cassetta di legno
Cod. EAN bott.	8016179560049
Scatola	da 6 bottiglie
Cod. EAN scat.	8016179550040



Bottiglia	bordolese x lt. 0,375
Cod. EAN bott.	8016179270078
Scatola	da 12 bottiglie
Cod. EAN scat.	'8016179270115

