



ROSSO DI MONTALCINO

D.O.C.G. 2017



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	5,40
Estratto a secco	29 ,70
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
PTS

JAMES SUCKLING



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

