



Vino ottenuto dal declassamento del Brunello, del quale rispetta però le severe regole di disciplinare, presenta caratteristiche di freschezza e fragranza tipiche dei vini giovani di qualità, note fruttate e vinose si fondono a quelle più complesse del sottobosco e della violetta.



Classificazione	Rosso di Montalcino D.O.C.
Annata	2022
Collocazione dei vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	15 anni
Cure colturali	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli pianta, raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su banchi di cernita
Vinificazione	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C), 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento a caduta in camera sterile
Tenore alcolico	14,00%
Acidità totale	5,70
Estratto secco totale	34,00
Polifenoli	2.800
Invecchiamento	1 anno di cui 10 mesi in legno
Affinamento	In bottiglia per 2 mesi prima dell'immissione in commercio
Produzione media annua	Circa 20.000 bottiglie
Potenziale d'invecchiamento	3/5 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 450 gr
Colore	Rubino intenso
Sapore	Armonico vellutato
Abbinamento gastronomico	Pastasciutta, arrosti, grigliate di carni rosse e di maiale
Temperatura di servizio	16° - 18° C

Profumo

