



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 | 20 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

