

ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2024



Uve impiegate Grape variety	Sangiovese 100% raccolto manualmente nella seconda metà di settembre. 100% Sangiovese picked by hand in the second half of september.
Tecnica di produzione Production	Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 20 gg in tini di acciaio a temperatura controllata(circa 30°C), affinamento per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e tonneaux di origine francese. Alcoholic fermentation and maceration on the skins for about 20 days in temperature-controlled steel vats(about 30°C), aged for 12 months in Slavonians and French oak tonneaux.
Caratteristiche organolettiche	Colore limpido, rosso rubino vivace; profumo intenso, persistente, con sentori di piccoli frutti rossi freschi, ciliegia; gusto asciutto, caldo, di buona struttura e buona persistenza aromatica.
Tasting notes	Limpid colour, bright ruby red; intense aroma ,persistent, with notes of fresh small red fruits, cherry; on the palate dry, warm, good structure and length.
Abbinamenti gastronomici Food & Wine Pairing	Primi piatti con sughi di carne, salumi e carni rosse. Temperatura di servizio 18°C First dishes with sauce or meat, salami and red meats; serving temperature 18°C
Conservazione Storing	Vino da buon invecchiamento, tenere le bottiglie coricate a temperatura di circa 15°C al buio, senza rumori e odori. Good wine to hold; store sideways at 15°C in dark place without noise or other aromas.

alcol / alcohol	14 %
acidità totale / total acidity	5,30 g/l
acidità volatile / volatile acidity	0,55 g/l
SO2 libera / free SO2	18 mg/l
SO2 totale / total SO2	51 mg/l
estratto secco totale / total dry extract	29,3 g/l
estratto non riduttore / residual extract	29,3 g/l