



**TALENTI**

MONTALCINO



## Rosso di Montalcino

Da uve di sangiovese 100% dai diversi vigneti di proprietà nel versante sud-est/sud-ovest (220-400 m s.l.m.), del comune di Montalcino.

**ANNATA** 2018

**DENOMINAZIONE** DOC

**UVE IMPIEGATE** Sangiovese 100%. Allevato a cordone speronato

**ZONA DI PRODUZIONE** Uve provenienti dai diversi vigneti di proprietà nel versante sud-est/sud-ovest (220-400 m s.l.m.)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Esposizione sud-est con tessitura franco-sabbiosa con presenza di placche calcaree e abbondante scheletro

**TECNICA DI PRODUZIONE** Macerazione e fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (28-29°C). Maturato alcuni mesi in rovere francese e di Slavonia, a cui segue un affinamento in bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso fresco fruttato, con le caratteristiche note di ciliegia, prugna e amarena. Al gusto morbido e minerale, di buona struttura con tannini bene bilanciati

**ABBINAMENTI E SERVIZIO** Ideale l'abbinamento con salumi, primi piatti e carni delicate. Temperatura di servizio consigliata: 18 gradi

**FORMATI DISPONIBILI** 0,375 lt. - 0,75 lt. - 1,5 lt.

**GRADO ALCOLICO** 14,5%