



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 2024

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%