ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Composizione del terreno:	Sassoso, galestro, ricco in scheletro nelle due zone Sud Est e Sud Ovest
Forma di allevamento:	Cordone speronato unilaterale bilanciato
Densità di ceppi per ettaro:	4.600
Resa per ettaro:	60/70 quintali di uva
Zona di produzione:	Montalcino
Uvaggio:	Sangiovese 100%
Denominazione:	D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)
Vendemmia:	Settembre - Ottobre
Vinifcazione:	Fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti, in acciaio, intensi rimontaggi iniziali con controllo della temperatura massima a 30 gradi centigradi, media lunga macerazione sulle bucce
Affinamento:	In botti di rovere dai 7Hl a 30 Hl
Grado alcolico:	14% Vol.
Colore:	Rubino intenso vivace
Profumo:	Fruttato, speziato
Sapore:	Fresco, deciso, equilibrato, portatore di grande piacevolezza, salino.

Un vino da apprezzare per la sua giovane fragranza, perfetto per ogni occasione.

Soil composition:	*Stony, marl, rich in skeleton in the two areas southeast and southwest*
Training system:	*Balanced unilateral spurred cordon*
Vine density per hectare:	*4,600*
Yield per hectare:	*60/70 ql/ha*
Area of production:	*Montalcino*
Grape variety:	*100% Sangiovese*
Appellation:	*D.O.C. (Controlled Denomination of Origin)*
Harvest:	*September - October*
Vinification:	*Spontaneous fermentation without adding yeasts, in steel. Intense initial pumping-overs with maximum temperature control at 30°C. medium-long maceration on the skins.*
Ageing:	*In 7/30 Hl Slavonian oak barrels*
Alcohol content:	*14% Vol.*
Tasting notes:	*Colour: lively intense ruby red Aroma: fruity and spicy Flavours: fresh, assertive, balanced, bearer of great pleasantness, saline.*

A wine to be appreciated for its young frangrance. Perfect for every occasion.