



V23100075

Rosso di Montalcino DOC - cl 75

Il Rosso di Montalcino condivide la reputazione del famoso Brunello. Si può considerare a tutti gli effetti la "versione giovane" del Brunello. La zona di Montalcino è naturalmente vocata alla produzione di vini di alta qualità, a tal punto che ai produttori locali è stato concesso di produrre due vini, dagli stessi vigneti, con denominazione di origine protetta. Il Rosso di Montalcino è un vino giovane che combina vivacità e freschezza con eccellente struttura e grande eleganza.



Area di Produzione: Montalcino (Toscana)

Vitigno: Sangiovese Grosso

Piante per Ettaro: 4000

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Fine settembre

Resa per Ettaro: 50-60 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'uva Sangiovese, impiegata per la produzione di questo vino, viene coltivata in una vigna con viti di età compresa tra i 10 e i 15 anni, posizionata su colline ricche di galestro. Si tratta di una roccia argillosa, scistosa, friabile che conferisce al suolo ottime capacità drenanti.
- > Questo terreno soddisfa le particolari esigenze della vite. Nelle annate piovose le viti non subiscono le conseguenze del ristagno idrico. Allo stesso tempo, nelle annate siccitose, le radici possono penetrare profondamente nel terreno, dove riescono a trovare l'acqua e le sostanze nutritive.

Processo Produttivo

- > Le uve, vendemmiate manualmente, vengono sottoposte alla diraspatura-pigiatura con eliminazione del raspo.
- > La vinificazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni, durante i quali si eseguono rimontaggi giornalieri. Il processo di "rimontaggio" comporta la rottura del cappello di vinacce che si forma in cima alla vasca e favorisce il contatto continuo tra le bucce e il mosto.
- > Gli scopi del rimontaggio sono:
 - > dissoluzione nel mosto delle sostanze presenti nelle bucce (lieviti, aromi, antociani, tannini);
 - > aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione del lievito;
 - > abbassamento della temperatura del mosto in fermentazione.
- > Il vino viene poi sottoposto alla fermentazione malolattica, diventando in questo modo più morbido e con aromi più complessi e "maturi".
- > Successivamente viene stabilizzato a freddo e fatto maturare in botti di rovere di Slavonia (tonneau da 5 ettolitri e botti da 25 ettolitri) per circa 1 anno.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Intenso, caratteristico, fresco e fruttato (ciliegia, pesca gialla, prugna in particolare).

Gusto: Ricco, caldo, rotondo, equilibrato e armonico, caratterizzato da tannini con buona struttura e da un retrogusto persistente.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 14%

Zuccheri, g/l: <2

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: È un vino rosso corposo, adatto a piatti abbastanza sostanziosi come risotti, pasta al ragù, piatti a base di funghi, carne di maiale o di vitello e formaggi di media stagionatura.

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni



Bicchieri Consigliati: Ballon

Premi

Gold Medal - Korea Wine Challenge - KR (2019)

3 sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge - Germany (2011) - VTG 2008

Silver medal - Seoul International Wine Competition - KR (2017)

17.25 Points / Highly Recommended
Decanter Magazine - UK (2015) - VTG 2012

Bronze Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2011) - VTG 2009

