



Sant'Antimo Rosso DOC - cl 75

Il Sant'Antimo Rosso Doc deve il suo nome alla suggestiva abbazia romanica di Sant'Antimo, fiore all'occhiello del patrimonio artistico del comune di Montalcino. Insieme ai più noti Brunello e Rosso, completa il ventaglio dei grandi vini rossi di un territorio altamente vocato alla coltivazione della vite. La tenuta Domus Vitae è situata a Montalcino, nella parte sud-ovest della denominazione, in prossimità del borgo di Camigliano. La proprietà di grande estensione comprende terreni coltivati a vigneto e ampi spazi boschivi. Questi ultimi determinano un microclima particolarmente favorevole alla maturazione di uve di qualità. Un cassero senese dell'800, un tempo struttura a difesa del territorio, ospita la cantina destinata alla vinificazione e alla maturazione dei vini del territorio.

Area di Produzione: Vigneti propri, nella zona di Montalcino, Zona Pian delle Vigne a sud ovest dal centro di Montalcino. Esposizione a sud sud-ovest. Altitudine media 250 – 350 mt s.l.m.

Vitigno: Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino), Cabernet S., Merlot.

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Dalla fine di settembre

Resa per Ettaro: 60-70 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Montalcino, provincia di Siena (Toscana)

Processo Produttivo

> Vinificazione: Fermentazione con macerazione sulle bucce della durata di 12 - 15 giorni, a temperatura controllata compresa tra i 22 ed a 24°C in vasche di acciaio, appositamente realizzate per migliorare l'estrazione delicata dei tannini e delle sostanze coloranti, antociani.

> Invecchiamento: 6 - 9 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità da 25hl e da 15hl. Segue l'affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: rosso rubino intenso con riflessi granati dati dal Sangiovese

Olfatto: viola tipica del Sangiovese, speziato, da piccola frutta rossa, sottobosco. Aroma intenso e persistente

Gusto: vino ben strutturato, con tannini delicati ma persistenti dati dalla caratteristica del connubio tra il Sangiovese ed il Cabernet Sauvignon e l'invecchiamento in botti di Rovere. Retrogusto persistente piacevole, vellutato.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 13,5%

Zuccheri, g/l: <2

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: Si accompagna perfettamente con primi piatti, in particolare risotti, carni bianche, e con piatti tipici della cucina toscana

Da consumare preferibilmente: Entro 3 anni.



Bicchieri Consigliati: Ballon.

Prodotto disponibile nelle capacità: 75 cl

