



## ROSSO DI MONTALCINO DOC

Vino di natura e caratteristiche assimilabili al Brunello di Montalcino, di profondo colore rosso rubino, morbido e ricco, dal bouquet di straordinaria freschezza. Invecchiato in botte di rovere per un anno, maturerà comodamente migliorando nei 3/5 anni successivi all'imbottigliamento divenendo ancora più fine ed elegante.

**VARIETA'**: 100% Sangiovese

**NOME VIGNETI**: Podernuovo, Sotto Romana

**ETA' DEI VIGNETI**: 26 anni

**ALTITUDINE**: 250 MT S.L.M.

**ESPOSIZIONE**: Nord-Est

**FORMA DI ALLEVAMENTO**: Cordone Speronato

**EPOCA DI RACCOLTA**: Ultima decade di Settembre

**VINIFICAZIONE**: Diraspatura e pressatura soffice, 2-3 giorni di macerazione pre-fermentativa a freddo ( minore di 10°C ). 7 giorni di fermentazione alcolica in acciaio, 5-10 giorni di contatto con le bucce dalla fine della fermentazione alcolica.

**INVECCHIAMENTO**: 12 mesi in botti dalla capacità massima di 30 Hl. , 3 mesi in bottiglia

**FORMATO**: 750 ML

**PACKAGING**: Scatola da 6/ 12 bottiglie 750 ML