

Giudo

# LA QUINTA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana Rosso

**Zona produttiva** Montalcino (SI), a 400 metri s.l.m., in un vigneto di circa 3 ha esposto a sud est.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Tipologia del terreno** Medio impasto ricco di scheletro.

**Vinificazione** 13 giorni di contatto con le bucce, di cui 7 giorni di fermentazione alcolica, in tini d'acciaio. Deléstage a metà fermentazione.

**Invecchiamento** 12 mesi in parte in tini di legno e in parte in anfora di cocciopesto, seguiti da passaggio in cemento. Circa 6 mesi in bottiglia

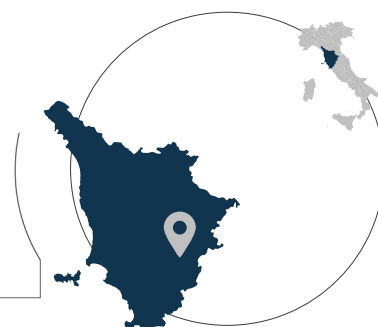
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino brillante.

**Profumo** Naso fine e nitido, giocato su ciliegia e piccoli frutti rossi, violetta e richiami di macchia mediterranea; in sottofondo emergono spezie dolci e una sfumatura leggermente balsamica.

**Sapore** Sorso secco ed elegante, di medio corpo, con acidità viva e tannino molto ben integrato. Chiude su una persistenza pulita e fresca, con ritorni di frutto rosso e un accenno di liquirizia.

**Abbinamenti** Versatile a tavola: salumi e crostini toscani, primi al ragù, carni bianche saporite e arrosti leggeri; ottimo anche con funghi e formaggi di media stagionatura



MONTALCINO / TOSCANA

GIUDO



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO MASCALESE, CARRICANTE

