

Giodo

ROSSO DI MONTALCINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Rosso di Montalcino

Zona produttiva Montalcino (SI), a 400 metri s.l.m., in un vigneto di circa 1,5 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 Al naso è fine e fragrante: ciliegia matura, lampone e fragolina di bosco, con richiami floreali di viola; sullo sfondo emergono spezie dolci e leggere note terrose

Sapore Sorso scorrevole, con una freschezza viva, tannino presente e ben integrato, equilibrio complessivo improntato alla bevibilità. Chiusura pulita, sapida, con ritorni di frutto rosso e spezia.

Abbinamenti Molto gastronomico: salumi e crostini, primi al ragù, carni bianche arrosto, funghi e formaggi di media stagionatura.



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO
MASCALESE, CARRICANTE



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI