



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Il Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello, ma in versione più giovanile e disimpegnata. Nasce dallo stesso tipo di uve, Sangiovese, proveniente da i vigneti più giovani, che danno vini profumati ed eleganti, meno tannici e corposi del Brunello. Il Rosso di Montalcino è il vino ideale per occasioni meno impegnative e per chi vuole godere, ogni giorno, il piacere di “un buon bicchiere”.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Rosso di Montalcino. **TERRENO:** galestro, sabbie, argille e limo. **ALTITUDINE:** da 220 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** 12 anni. **ESPOSIZIONE:** da Nord a Est e da Sud a Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** da 60 a 90

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate abbattute di temperatura fino a 18°C per ottenere maggiore estrazione di antociani e polifenoli. Fermentazione alcolica protratta per 12/13 giorni a temperatura controllata di 27-28°C. **AFFINAMENTO:** circa 6 mesi, in vasche d'acciaio e, in parte, in botti di rovere di medie dimensioni.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino vivace. Profumo intenso, ciliegia e piccoli frutti rossi, lievi sfumature di fiori e spezie. Bocca distesa, ritmata da tannini dolci e da una buona grinta acida. Piacevole e di pronta beva. **ABBINAMENTI:** perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: da 10 a 30 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, ad una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.