



# ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione DOC  
Varietà Sangiovese

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5



**Vinificazione:** fermentazione alcolica con macerazione della pelli (18-20 giorni) a temperatura controllata e la fermentazione malolattica spontanea, sia in fusti tronchi conici di rovere di Slavonia.

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia da 20 a 32 hl per 6-10 mesi; seguita da affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi.

**Caratteri organolettici:** colore rubino intenso.  
Fresco, con sentori di frutta rosa e vaniglia.  
Bella struttura, leggermente tannico e persistente.

**Abbinamenti:** pasta con ragù di carne, funghi, salumi e formaggi.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE