



Rosso di Montalcino

-Azienda Agricola Quercecchio-



VINIFICAZIONE

L'uva diraspata e pressata è posta in tini di acciaio inox termo-condizionati; la fermentazione viene condotta a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.



AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino matura in botti di legno di rovere da 20 e 30 hl per 1 anno. Riposa ancora qualche mese in bottiglia prima della commercializzazione.



Di colore rubino brillante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo pronunciato, fresco caratteristico e piacevolmente fruttato, in particolare si riconoscono aromi di lamponi e ciliegie, sottobosco, viola mammola e spezie appena piccanti.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

100% Sangiovese

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, tra fine Settembre e i primi di Ottobre



Al palato è asciutto, di buon corpo, ma delicato, armonico e persistente. Si sentono note fruttate, dolci, morbide e mature, intessute da una tannicità fitta e piuttosto vigorosa che si traduce in una beva spigliata e appagante.