



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

IL VINO

Il Rosso di Montalcino nasce da circa un ettaro di vigna nella parcella più giovane della Tenuta la Fuga. La breve permanenza nelle botti di rovere stagionate e tonneau dà vita ad una espressione di Sangiovese dal bouquet generoso fruttato e floreale con ricordi speziati del legno.

Degustazione: L'annata 2020 è caratterizzata da un rosso rubino brillante, regala aromi netti di frutti rossi, vaniglia, spezie mediterranee ed erbe aromatiche appenniniche. Al sorso si rivela di grande bevibilità per l'equilibrio alcolico e piacevolmente austero da tannini dolci e setosi; vinoso con descrittori di eleganti legni e morbidi frutti maturi a polpa rossa. Profilo sensoriale che rimane a lungo in bocca, con affascinante retro leggero di cioccolato.

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo ai Pici con ragù di piccione

Prima vendemmia: 2002 Shelf life: oltre i 10 anni

Curiosità: ottenuto, per scelta vendemmiale, da una parte delle uve destinate alla produzione del Brunello

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto con uve provenienti da vigneti coltivati nell'omonima Tenuta di nostra proprietà a sud ovest di Montalcino, sul versante storico di Camigliano

Altitudine: 350 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Sangiovese in purezza

Densità di impianto: 4.500 - 5.000 ceppi per ettaro **Produzione per ettaro:** in media 6.5 t. di uva

Resa uva: 70%

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 26°. Macerazione sulle bucce per circa 12 giorni

Maturazione: 1 anno di cui 6 mesi in botte di rovere di Slavonia da 30 o 40 hl

Affinamento: almeno 2 mesi in bottiglia

