

## Rosso di Montalcino 2024 DOC



<b>Zona di produzione</b>	Montalcino, Località Sant'Angelo in Colle ad un'altitudine di 250 m s.l.m.
<b>Vigneto</b>	Terreno collinare ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,40x0,90 m, 4'600 viti/ha.
<b>Andamento climatico</b>	Dopo un inverno mite e povero di piogge, la stagione è proseguita con una primavera molto piovosa, che ha comportato una gestione fitosanitaria impegnativa per garantire la salute delle piante. Anche la vendemmia è stata una prova di pazienza e precisione: le piogge ricorrenti hanno dilatato i tempi della raccolta. Annata generosa, con grado alcolico contenuto e acidità vibrante. Vendemmia il 23 Settembre.
<b>Vitigno</b>	Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori.
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione sulle bucce per 10 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 37 e 64 hl basse e larghe.
<b>Affinamento</b>	Botte grande di Allier da 30 hl e 10 hl per 6 mesi. 15 hl in acciaio inox per preservarne la freschezza. Imbottigliamento il 15 dicembre 2025.
<b>Colore</b>	Rosso rubino vivace.
<b>Profumo</b>	Ampio ed invitante. Frutto primario del Sangiovese molto evidente.
<b>Gusto</b>	Sorso slanciato e verticale, sostenuto da una vivace acidità. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

Tempertura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2024: 7'373 bottiglie