



COLSERENO

WINE RESORT

Rosso di Montalcino D.O.C

DENOMINAZIONE: Rosso di Montalcino D.O.C **VITIGNO:**

100% Sangiovese

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord – Est a 200 - 200 metri s.l.m. nel comune di Montalcino

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: In prevalenza argilloso-calcareo con una buona presenza di scheletro

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Manuale con una preliminare selezione dell'uva in vigna

EPOCA DI RACCOLTA: Da inizio fine settembre a inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene pigia-di- raspa e messa a fermentare in tini di acciaio inox termocondizionati da 50 hl. Segue la macerazione delle uve sulle bucce, la cui durata può variare dalle 3 alle 4 settimane. Tale permanenza dipende dal grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica: in serbatoi di acciaio inox da 30 e 50 hl. Successivamente inizia un possibile passaggio di invecchiamento. Questa fase si effettua in Botti da 30 Hl di rovere Slavonia, per la durata che può variare da un minimo di 3 mesi a un massimo di circa 6 mesi. A seguito dell'imbottigliamento si procede con l'affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita passato comunque 1 anno della vendemmia.

COLORE: Limpido, rosso Rubino intenso

AROMA: Complesso, con sentori di ciliegia, lievemente speziato con note floreali

GUSTO: Equilibrato, intenso, con tannini fitti ed eleganti. Finale lungo, sapido e setoso.

COMMENTO FINALE: armonioso, con grande potenziale di evoluzione

GRADO ALCOLICO: Circa 12.5% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE **CONSIGLIATO:** Ballon

TEMPERATURA DISERVIZIO: 18°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Se conservato in modo corretto oltre 10 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da servire con carni bianche, formaggi semi stagionati e primi piatti.

www.wineresortcolsereno.com

www.colsereno.it

