

Rosso di Montalcino DOC - Fattoi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Parte Sud del territorio del Comune di Montalcino (Toscana)
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Sistema di allevamento: Cordone speronato
- Tipo di terreno: Sabbie ed argille plioceniche, di ottima esposizione
- Clima: Mediterraneo con estati calde, inverni non troppo rigidi, pioggia concentrate nei mesi autunnali e primaverili
- Resa uva ql/ha: 80 %
- Resa uva in vino: 68%
- Vinificazione: Vendemmia inizio Ottobre, raccolta manuale, trasporto i piccoli cassoni, diraspapigiatura, fermentazione in vasche di acciaio inox, temperatura di fermentazione da 25 a 28 °C, macerazione di 15-20 giorni, svinatura e sgrondatura delle vinacce, sfeccature e inizio affinamento in acciaio a marzo-maggio
- Invecchiamento: Parte in vasca parte in botti
- Affinamento: Minimo 3 mesi

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino limpido e brillante
- Profumo: Note di piccoli frutti rossi e marasca
- Gusto: Asciutto, suadente, di grande freschezza e con una bella persistenza