

RUPPIANO

Famiglia Berselli

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Cépages: 100% Sangiovese Grosso.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: sableux et marneux.

Vendanges: première quinzaine de septembre.

Vinification: les raisins sont pressés doucement et subissent une courte cryomacération pré-fermentaire. Puis une fermentation traditionnelle en rouge est réalisée pendant environ 15 jours, puis le vin est élevé 9 mois en barriques et tonneaux.

Alcool: 13.5% by vol.

Sucres résiduels: 0 grammes par litre.

Couleur: ouge rubis avec des reflets grenat.

Nez: riche et persistant avec des notes de petits fruits rouges et de poivre noir, le tout complété par une légère nuance balsamique.

Bouche: vin de bonne structure qui possède des tanins veloutés qui contribuent à lui donner une belle douceur. Longue persistance ; dans l'ensemble c'est un vin équilibré et très agréable.

Accompagnements: charcuteries, viandes rouges, tartares, rôtis et viandes braisées, fromages affinés mi-longs.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.

