



## ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

**Grape Varietals:** Sangiovese Grosso 100%

**Vineyards:** partie haute du coteau de Montalcino

**Average age of the vines:** 20 ans

**Soil:** sablonneux avec une riche présence de marnes

**Harvest Period:** première moitié de septembre

**Vinification:** pressage doux des raisins avec cryo-macération sur les peaux, suivi d'une fermentation d'environ 15 jours à température variable. Maturation pendant environ 9 mois en barriques et tonneaux

**Alcohol Content:** 14.00% vol

**Residual Sugar:** 2 grammes par litre

**Color:** rouge rubis profond avec des reflets légèrement violets

**Aroma:** nez riche et persistant, avec des notes de petits fruits rouges et de sous-bois. Des nuances balsamiques le complètent

**Palate:** bonne structure, tannins doux qui équilibrent la douce acidité

**Food Suggestions:** charcuteries, viandes rouges, viandes rôties et braisées, fromages à pâte moyenne et affinée

**Serving Temperature:** 16-18 °C / 61-64 °F