

RUPPIANO

Famiglia Berselli

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Vitigni: 100% Sangiovese Grosso.

Età media delle vigne: 20 anni.

Terreno: sabbioso con ricca presenza di marne.

Vendemmia: prima metà di Settembre.

Vinificazione: le uve sono pigiate sofficientemente e subiscono una breve criomacerazione prefermentativa. Poi si esegue una fermentazione tradizionale in rosso per circa 15 giorni, in seguito il vino è affinato per 9 mesi in barriques e tonneaux.

Alcool: 14% vol.

Zucchero: 1 grammi per litro.

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Aroma: ricco e persistente, con note di piccoli frutti rossi e di pepe nero, il tutto è completato da una leggera sfumatura balsamica.

Palato: vino di buona struttura, presenta un tannino vellutato che contribuisce a dargli una bella morbidezza. Lunga persistenza, nel complesso è un vino equilibrato e molto piacevole.

Abbinamento: salumi, carni rosse, tartare, arrosti e brasati, formaggi a medio-lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

