

RUPPIANO

Famiglia Berselli

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Grape Varietals: Sangiovese Grosso 100%

Vineyards: zona alta della collina di Montalcino

Average age of the vines: 20 anni

Soil: sabbioso con ricca presenza di marne

Harvest Period: prima metà di settembre

Vinification: pigiatura soffice delle uve con crio-macerazione sulle bucce, segue fermentazione per circa 15 giorni a temperature scalari. Segue affinamento per circa 9 mesi in botti e Tonneaux

Alcohol Content: 14.00% vol

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: rosso rubino carico con sfumature leggermente violacee

Aroma: al naso ricco e persistente, con note di piccoli frutti rossi e sottobosco. Sfumature balsamiche lo completano

Palate: buona struttura, tannini morbidi che bilanciano una sapida acidità

Food Suggestions: salumi, carni rosse, arrostiti e brasati, formaggi di media - lunga stagionatura

Serving Temperature: 16-18 °C

