

ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata

Rosso di buona profondità e intensità, con unghia che denota il sintomo dell'invecchiamento, che vira verso il color cotto e granata sul finire. Profumi molto intensi, terziarizzati da un affinamento riducente che amplifica le note di tabacco e lavanda, tipiche dei Sangiovese di grande stoffa. Entrata morbida e ricca, con struttura molto buona, ampio e lungo dal finale molto persistente. Si ritrovano pienamente espresse anche in bocca le sensazioni aromatiche olfattive, con un apporto di legno equilibrato e volto ad esaltare gli aromi varietali del vitigno.

Caratteristiche dei suoli

I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino sono costituiti di matrici di medio impasto con presenza di scheletro.

Altitudine e pendenza

I vigneti sono situati a 130 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

Uve impiegate: Sangiovese grosso 100%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4180 ceppi/ha

Tecnica di produzione

Le uve, raccolte a fine settembre - inizio ottobre, subiscono una pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-28°C ed estrazione dei composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi e delestage.

La macerazione sulle bucce ha una durata variabile dai 15 ai 181 giorni. Il vino Rosso di Montalcino affina 6-7 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, subendo periodici travasi. Prima della commercializzazione affina per alcuni mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

L'elevata struttura del vino lo rende idoneo a confrontarsi con le migliori pietanze a base di carni rosse, aromatiche e ricche di sapore. Si sposa bene anche con formaggi stagionati.

Longevità

Il Rosso di Montalcino esprime pienamente le sue caratteristiche di gioventù aromatica e gustativa entro l'anno successivo alla commercializzazione, in merito alle decise note fruttate e ad un corpo la cui struttura ne giustifica una pronta bevibilità.



disponibile nei formati: 0,750 ml



ELIA PALAZZESI

www.eliapalazzesi.it