

ROSSO DI MONTALCINO

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Note tecniche degustative - Dati organolettici

Colore: Rosso di media intensità, con riflessi porporei.

Profumo: Armonico, molto forte il sentore di legno presenta note di prugna e mora.

Gusto: Rotondo ed equilibrato al gusto si caratterizza per la durata del retrogusto con forti note di frutti di bosco. Presenza di legno molto delicata e fine.

Composizione del terreno: tufaceo argilloso, molto ricco in scheletro

Altitudine media dei vigneti: 300 s.l.m. Densità ceppi per ettaro: 4.000

Forma di allevamento: cordone bilaterale bilanciato

Uvaggio: Sangiovese grosso con Denominazione a cascata

Vinificazione: medio-lunga macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi scalari in fase iniziale; temperatura massima 28 gradi centigradi

Invecchiamento in legno: in tino-botte da hl 40 dove ha svolto anche la fermentazione

Affinamento in bottiglia: minimo quattro mesi

Grado alcolico %: 13,00 o 13,50

Acidità totale %: 5,63

Estratto secco netto %: 29,32 **Ph:** 352

Polifenoli totali: 3225,00

ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: rosso rubino intenso con sfumature violacee, limpido

PROFUMO: ampio e persistente, con note di frutta fresca

SAPORE: fresco e armonico, di buona struttura ed interessante tannicità equilibrata

Servizio: a temperatura di 18 gradi centigradi, in calici creati per vino Rosso di Montalcino

