



CASA FONDATA NEL 1934

Rosso di Montalcino

Denominazione: Rosso di Montalcino D.O.C.

Vendemmia annata: 2014

Zona di produzione: prodotto nel comune di Montalcino (SI).

Vitigni: 100% Sangiovese

Gradazione: 14%

Sistema di allevamento: cordone speronato, singolo e doppio.

Tipologia di terreno: argilloso, calcareo, tendenzialmente magro.

Resa per ettaro: 8 tonnellate

Densità impianto: almeno 3000 ceppi

Tempi affinamento: in botti di rovere di Slavonia e rovere francese da 25 a 54 Hl per circa 1 anno, cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note Organolettiche: Il Rosso di Montalcino è un vino di fama mondiale che nasce dalla vinificazione di uva sangiovese in purezza. Dopo una maturazione in botti di rovere di varie capacità per almeno 1 anno, fa seguito un periodo di affinamento in bottiglia per la durata di almeno 6 mesi. Si apprezza per il suo colore rosso rubino intenso. Fresco e vellutato dagli aromi fruttati, di notevole struttura e persistenza è un vino elegante e allo stesso tempo molto versatile.

Ottenuto da una meticolosa scelta di uve Sangiovese provenienti dai migliori vigneti è frutto di uno scrupoloso lavoro di campagna e di mirati interventi in cantina che conservano l'integrità del frutto e ne esaltano la qualità.

Abbinamenti gastronomici: si abbina piacevolmente con arrostiti di carni rosse, grigliate, cacciagione, con formaggi stagionati.

Temperatura degustazione: è consigliabile conservare le bottiglie in posizione distesa e in un luogo fresco, stappare almeno 2 ore prima della mescita e servire ad una temperatura di 18°C. Ottima capacità di conservazione oltre i 5 anni.

Formati Disponibili: - cartone x 6 bottiglie 75cl



Chianti Trambusti S.r.l.

Via Pistoiese 151/153 - 50145 Firenze – Italy / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

www.chiantitrambusti.it / chianti.trambusti@tin.it