

GLI ANGELI


ROSSO DI MONTALCINO





Leonardo da Vinci SpA è una realtà che rappresenta l'unione di cantine italiane specializzate nella distribuzione e commercializzazione di vini a livello nazionale e internazionale.


La nostra missione è quella di valorizzare la storia e le eccellenze vitivinicole di ciascun territorio per arrivare ad un'attenta selezione di prodotti, ciascuno espressione del luogo di origine.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

 Colore rosso porpora intenso, molto fitto, con archetti stretti

 Intense note fruttate

 Corposo e ricco con un lungo e persistente finale. È un vino ben bilanciato

 Le sue caratteristiche sono esaltate da piatti di media struttura, quali primi di pasta con sugo di carne, di pollame, di funghi o tartufi, risotti compositi; secondi preparati con carni di maiale o vitello salsato

 18°C

NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE

Rosso di Montalcino Doc

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti del territorio di Montalcino

 100% SANGIOVESE

VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve è manuale. La vinificazione è in rosso con macerazione delle bucce per circa 10 giorni, con rimontaggi frequenti e delicati. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 24°C

AFFINAMENTO

In acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi

PERIODO DI VENDEMMIA

Tra il 17 settembre e il 12 ottobre

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

Da 120 a 650 m slm

ESPOSIZIONE

Varie

TIPOLOGIA TERRENI

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici poiché si è formata in ere geologiche diverse, prevalentemente misto argilloso ricco in conchiglia

FORMA DI ALLEVAMENTO

Principalmente cordone speronato, ma anche Guyot