

## LEONARDO DA VINCI

## ROSSO DI MONTALCINO



## NOTE TECNICHE

**DENOMINAZIONE**

Rosso di Montalcino Doc

**ZONA DI PRODUZIONE**

I vigneti del territorio di Montalcino



100% SANGIOVESE

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



Colore rosso porpora intenso, è limpido con archetti contigui



Molto fine e avvolgente con un netto sentore di ciliegia e frutti rossi che lasciano posto ad un finale lievemente speziato



Intenso con una lunga persistenza, buono l'equilibrio fra i vari componenti



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 composti; secondi preparati con carni di maiale o vitello saltato



16-18°C

**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 più vecchi archetto toscano