



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2005

ZONA DI PRODUZIONE: DIVERSE PARCELLE SITUATE NEL COMUNE DI MONTALCINO CON ESPOSIZIONE NORD-OVEST A CIRCA 300 M S.L.M.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: GALESTRO E FORMAZIONI MARNOSO ARENACEE

TIPOLOGIA: ROSSO DI MONTALCINO DOC

UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO CON 5.200 CEPPI/HA

VENDEMMIA: MANUALE IN CASSETTA NELLA PRIMA META' DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: DIRASPATURA TOTALE SEGUITA DA BREVE MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO; FERMENTAZIONE E MACERAZIONE PER ALMENO 15 GG. IN FUNZIONE DELLA PARCELLA, A TEMPERATURA CONTROLLATA < 30 °C.

INVECCHIAMENTO: MATURAZIONE IN VASCA ED IN LEGNI DI VARIA CAPACITA' IN PARTE NUOVI ED IN PARTE USATI PER 12 MESI CON SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. PROFUMO DECISO, VINOSO CON NOTE DI FRUTTI ROSSI MOLTO MATURI E DI CONFETTURA, INTEGRATI DA UNA LIEVE COMPONENTE SPEZIATA. AL PALATO SI PRESENTA CALDO, MORBIDO E PIENO; STRUTTURATO CON TANNINI BEN PRESENTI MA VELLUTATI E NON AGGRESSIVI. QUALCHE NOTA LIEVEMENTE ASPRA CHE ACQUISIRA' ROTONDITA' ED ARMONIA CON L'INVECCHIAMENTO. BUONA PERSISTENZA

FORMATO: 0,75 l.

ACIDITA' TOTALE (g/l): 5,62

ACIDITA' VOLATILE (g/l): 0,57

ESTRATTO SECCO TOTALE (g/l): 30,58

GRADAZIONE ALCOLICA %: 13,23

PH: 3,58

ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l): 1,50

Vinea Familiae Srl

Località Casale del Bosco - 53024 Montalcino - Siena - Italia
Tel. & Fax +39 075 8583767
vineafamiliae@aim.com