

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Un brillante ed espressivo vino rosso prodotto a Montalcino dai vigneti più giovani dell'Azienda. Il risultato è un rosso toscano classico che ha tutta la grazia e la forza della giovinezza di un Sangiovese di Montalcino.

Il Rosso di Montalcino è stato riconosciuto come vino a denominazione di origine nel 1983. Essendo Montalcino una terra particolarmente votata alla produzione di vini d'eccellenza, per la prima volta in Italia è stata concessa la possibilità di produrre dagli stessi vigneti due denominazioni di origine.

Il Brunello destinato al lungo invecchiamento ed il Rosso di Montalcino dallo stile più fresco e vivace. Può essere prodotto solo da uve Sangiovese e può essere immesso in commercio dall'inizio di Settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Come il Brunello, il Rosso di Montalcino è una eccellente espressione della tradizione e del terroir Montalcinese.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato limpido e traslucido. Il naso, invitante, è quello tipico del Sangiovese: l'aroma penetrante delle ciliegie marasche.

Con l'affinamento in bottiglia questo sentore di ciliegia da fresco e pungente si fa dolce ed essiccato. Nei vini giovani la nota di frutta è pura e di intensità variabile da un'annata all'altra.

Il corpo è nervoso e asciutto: non un Sangiovese imbellito, ammansito, ma un vino tosto come la sua terra. Presenta una freschezza fine e vivace e una deliziosa persistenza tannica, che si fa sentire senza pesare.

Qualche anno di invecchiamento donerà moltissimo a questo verace ammalatore, che con il riposo in bottiglia si arricchirà di sentori di pelle, timo selvatico e legno lucidato. (Anne Krebiehl MW)

REGIONE: Toscana

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con densità di impianto 24x75 cm

VITIGNO: 100% sangiovese

VENDEMMIA: Manuale, con selezione a mano dell'uva prima e dopo la diraspatura

ELEVAZIONE: Circa 10 mesi in rovere

TOP RATINGS

92/100 James Suckling

91/100 Vinous