

MARTOCCIA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Da sempre considerato il "fratello piccolo" del Brunello, in realtà il rosso di Montalcino è un vino di gran classe e spessore dove le note fruttate in amarena e frutti di bosco si associano a lievi sentori di vaniglia e spezie. Di sapore equilibrato e pieno si esprime al meglio coi primi piatti ai sughi di carne, grigliate, arrosti e formaggi di media stagionatura.

Zona di produzione : Montalcino

Uve : 100% Sangiovese

Terreno : Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Altitudine : 300 m slm

Vendemmia: dal 20 di Settembre al 10 di Ottobre

Vinificazione : le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 20 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine favorire la fermentazione malolattica.

Invecchiamento : fino a 9 mesi in botte di rovere di Slavonia ed una parte in barrique di rovere francese.

Affinamento in bottiglia : fino a 4 mesi prima dell'immissione sul mercato

Note di degustazione : Rosso rubino nitido. Aroma intenso e avvolgente di fiori, note speziate e menta. Mediamente corposo o di ottima struttura, con viva acidità e tannini equilibrati.

Abbinamenti : Ideale con affettati e salumi, con pasta con condimento di carne. Abbinare anche con carni bianche e rosse alla griglia. Fantastico con formaggi di media stagionatura

e preparazioni con funghi. Servire a 18°C.

