

Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Nasce dagli alti vigneti di Podere Casisano sulle colline a sud-est di Montalcino e offre il fascino dell'immediatezza, accompagnato da una buona struttura e dalla fragranza del frutto, tipica del Sangiovese.



DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso e di bella trasparenza. Bouquet complesso che ricorda la violetta, la prugna e i piccoli frutti rossi, uniti a delicati sentori di spezie. Al gusto è secco, con un gradevole equilibrio tra tannini e acidità. Finale fresco e persistente.

UVE

Sangiovese Grosso 100%

PROVENIENZA

Podere Casisano, a 480 m s.l.m da vigneti a cordone speronato con esposizione sud-est molto ventilata, su terreno di varie origini, ricco di scheletro e galestro.

www.casisano.it

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Macerazione: tradizionale sulle bucce per 12 giorni. Affinamento di 8 mesi in botti di rovere di Slavonia. e da una sosta in bottiglia di 6 mesi.

ALCOL

13,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La freschezza e la buona struttura lo rendono versatile a tavola. Ottimo per esaltare primi piatti con sughi di carne, grigliate di carne rossa, salumi e formaggi.

BOTTIGLIA

750 ml