

Scheda Tecnica

Rosso di Montalcino DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino (SI), Tavernelle - Località SanCarlo. Terreni collinari con una discreta esposizione che ne permette il soleggiamento per buona parte della giornata. Altitudine media 400m s.l.m.

VITIGNO

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati "Brunello".

TECNICHE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE

L'impianto, la scelta di portainnesti adeguati alle caratteristiche di ogni singolo vigneto e l'utilizzo di cloni altamente selezionati assicurano una ridotta produzione per ceppo con uve di altissima qualità, sane, concentrate, ricche di colore e di tannini. Le tecniche colturali prevedono il diradamento all'invaiaatura, il raggiungimento della perfetta maturazione delle uve, un'accurata selezione pre-vendemmiale con cernita dei grappoli migliori in vigneto. La vendemmia è rigorosamente manuale. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi giornalieri e delestage assicurano un'estrazione delicata dalle bucce di polifenoli e sostanze coloranti. La fermentazione malolattica segue spontaneamente quella alcolica.

INVECCHIAMENTO

1 anno in vasche di acciaio e successivi 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 10hl. Segue affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino denso, con riflessi di gioventù violacei.

Profumo: Intenso e concentrato, di frutto maturo, con gradevole freschezza vinosa.

Sapore: Il Rosso di Montalcino SanCarlo risulta pieno e complesso. La struttura tannica è consistente, in perfetta armonia con i tannini nobili delle uve di origine.

FORMATI DISPONIBILI

0,750lt

Disciplinare di produzione

Zona di produzione: Comune di Montalcino

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello")

Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro (Delibera Regione Toscana 648 del 25/07/2011 resa massima uva 80 quintali per ettaro)

Resa dell'uva in vino: 70%

Immissione al consumo: 1° Settembre dell'anno successivo alla vendemmia

Colore: rosso rubino intenso

Odore: profumo caratteristico ed intenso

Sapore: asciutto, caldo, un po' tannico

Gradazione alcolica minima: 12% Vol.

Acidità totale minima: 5 per mille

Estratto secco netto minimo: 22 per mille

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione

Confezionamento: il Rosso di Montalcino può essere posto in commercio solo se imbottigliato in confezioni di tipo bordolese.