

## 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'inviatura, 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.