

ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata



- **Vino rosso**
a denominazione di origine controllata (D.O.C.).
- **Posizione geografica**
località I Verbi, Montalcino (Siena).
- **Vitigni**
100% Sangiovese Grosso (Brunello di Montalcino).
- **Vinificazione**
tradizionale in rosso, lasciando il mosto sulle bucce per 10-12 giorni e 8 mesi in piccole botti di rovere.
- **Affinamento**
6 mesi in bottiglia in locale a temperatura controllata.
- **Colore**
rosso rubino piuttosto intenso.
- **Profumo**
ampio e persistente con sentore di viola mammola, lampone e melagrana.
- **Sapore**
caldo e asciutto, generoso con buon equilibrio.
- **Dati analitici**
gradazione alcolica 12,5-13%, acidità totale 5-6‰, estratto 28-29 gr/l.
- **Temperatura di servizio**
18 °C.
- **Accostamenti**
salumi, piatti di pasta e riso, carni di manzo alla griglia, formaggi.

