

## ROSSO DI MONTALCINO DOC



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

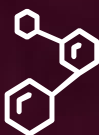
15- 18° C



VITIGNO/

GRAPE

100% Sangiovese  
grosso



COLORE/  
COLOR

Rosso rubino di media

intensità con riflessi violacei/

*Medium ruby red with*

*tinges of purple*



Un grande vino rosso con una buona struttura, vivace e raffinato. Piacevolmente fruttato, mostra vivaci sfumature di lampone e note speziate di erbe aromatiche. Un vino morbido e setoso con una nota fresca e balsamica che gli dona una straordinaria bevibilità.

*A great red wine with a good structure, lively and elegant.*

*Pleasantly fruity, it shows lively nuances of raspberry and spicy notes of aromatic herbs.*

*A rounded and silky wine with a fresh and balsamic note that gives it an extraordinary drinkability.*

Formati disponibili/ *Available Formats.*

0.75 L

## ROSSO DI MONTALCINO DOC

### SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Rosso di Montalcino DOC
COLORE / COLOR:	Rosso rubino di media intensità con riflessi violacei <i>Medium ruby red with tinges of purple</i>
VITIGNO / GRAPE:	100% Sangiovese grosso
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Montalcino, Frazione Castelnuovo dell'Abate, Località Bellaria, 350 mt. s.l.m. <i>Bellaria area of Castelnuovo dell'Abate at Montalcino, 350 m above sea level</i>
SUOLO / SOIL:	Calcareo con molto scheletro / <i>Calcareous with many skeletons</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo / <i>Mediterranean</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	Tradizionale con macerazione di 10 - 15 giorni a temperatura controllata <i>Traditional with 10 - 15 days of maceration at controlled temperature</i>
INVECCHIAMENTO/ AGEING:	9/12 mesi in botti di rovere da 30hl <i>9/12 months in 30hl oak casks</i>
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/ BOTTLE AGEING	Minimo 3 mesi <i>At least 3 months</i>
CONSERVAZIONE/  STORING:	in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°. Vino da medio invecchiamento  <i>In dark room at constant temperature not exceeding 15°. Wine of medium ageing</i>
ALCOL / ALCOHOL	Da 13,5 % a 14%
ABBINAMENTI CONSIGLIATI RECOMMENDED PAIRING	Si abbina egregiamente con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. <i>It goes very well with red meat, game and aged cheeses</i>

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).