

SANFILIPPO
MONTALCINO

LO SCORNO
ROSSO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Scheda Tecnica

Denominazione: ROSSO DI MONTALCINO DOC

Zona di produzione: Montalcino

Altitudine: 240/310 metri slm

Tipo di terreno: di origine eocenica, argilloso, calcareo con galestri e frammenti fossili

Esposizione: nord e nord est

Densità: da circa 3.000 a 4.800 piante/ettaro

Forma di allevamento: cordone speronato mono e bilaterale

Vitigno: Sangiovese

Portainnesto: 110 R, 775 P, 420 A

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Resa di uva per ettaro: 70 quintali per ettaro

Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

Macerazione: pre-macerazione a freddo 2 giorni a 10°C - 4/6 giorni a 28/30°C

Malolattica: in tini in cemento, inox e legno

Invecchiamento: 12 mesi in botti

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Bottiglie prodotte: 20.000

Il colore è rosso rubino, al naso il profumo è netto ed intenso. Ricorda la ciliegia sotto spirito, arricchito da note speziate. Al palato si presenta di buona struttura, pieno, equilibrato, con tannini setosi. Buona la persistenza che rimanda alle prime note olfattive.



Distribuito da:


Philarmonica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it