



LO SCORNO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

SAN FILIPPO

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vigneto è situato sul versante Est di Montalcino, ad un'altitudine compresa tra 260-310 metri s.l.m. Esposto a nord/nord-est il suolo è di tipo: "Formazione della Pietraforte", suoli argillosi con banconi di arenarie compattate da spessori molto variabili dal centimetro al metro, di colore marrone intenso.

VITIGNO

Sangiovese 100%

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante/ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO

8.000 kg di uva

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte a mano a fine Settembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, i tempi di macerazione sono: due giorni di macerazione a freddo a 10°C e 5-6 giorni a 25-28°C durante la fermentazione. La fermentazione malolattica avviene in tini di cemento. Successivamente il vino viene affinato per 10/12 mesi in botti di rovere da 20-30 HL.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è rosso rubino, al naso il profumo è netto ed intenso. Ricorda piccoli frutti rossi e neri, arricchito da note balsamiche. Al palato si presenta di buona struttura, pieno, equilibrato, con tannini setosi. Buona la persistenza con un finale fresco che rimanda alle prime note olfattive.