



Azienda Agricola

INNOCENTI

• MONTALCINO •



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Varietà: sangiovese 100%

Gradazione: 14 %vol

CARATTERISTICHE TERRITORIALI:

Terreno: argilloso-sabbioso, media presenza di scheletro, buona permeabilità

Esposizione: sud-ovest con pendenza 10-15%

Altitudine media: 350 metri slm

Densità impianto ceppi: 3.700 viti/ha

Forma di allevamento: cordone speronato doppio bilaterale

Tecnica di vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione lunga sulle vinacce, ben cadenzata da rimontaggi a scalare. Temperatura controllata non superiore ai 29-30° C. Fermentazione malolattica: a conclusa subito dopo svinatura

Affinamento in legno: botti di rovere di Slavonia per 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ampio e persistente con sentore di legno in armonia. Note di frutti di bosco e amarene

Gusto: ben strutturato con un corpo di rilievo sostenuto da tannini decisi ma avvolgenti. Retrogusto pulito e persistente

Servizio: servire a temperatura di 18° C.

Abbinamenti: vino da tutto pasto ma particolarmente indicato per carni rosse e formaggi stagionati

INNOCENTI di Gianni e Massimo Innocenti

Loc. Citille di Sotto, 45 Torrenieri-Montalcino-SI Tel. e Fax 0577834227 - e-mail : info@innocentivini.com

www.innocentivini.com