

ROSSO DI MONTALCINO DOC 14% CL.75

V23100075



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Sangiovese Grosso

Provenienza: Montalcino (Siena)

Gradazione alcolica: 14% vol.

Colore e aspetto: Rosso rubino . Limpidissimo

Olfatto: netto, etereo, caratteristico

Gusto e retrogusto: fragrante, fresco, equilibrato. Asciutto, caldo, armonico



Caratteristiche e processo di produzione.

Già apprezzato e conosciuto con varie denominazioni, il Rosso di Montalcino ha acquistato precisa identità con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata avvenuto nel 1983. Il disciplinare prevede, come per il più noto Brunello, l'utilizzo di uve Sangiovese Grosso (qui dette appunto "Brunello") in purezza. Il processo di vinificazione prevede che la fermentazione del mosto avvenga a contatto con le vinacce, le quali in questa fase, liberano delle sostanze aromatiche. Alla fermentazione, che ha durata variabile, segue il processo di svinatura (separazione della vinaccia dal mosto), i successivi travasi, l'affinamento e l'invecchiamento. Al termine di questo periodo, il vino viene imbottigliato in bottiglie necessariamente di tipo bordolese e immesso al consumo solo dopo il 1° di settembre dell'annata successiva a quella della vendemmia. Si abbina a piatti di media struttura, quali primi di pasta con sugo di carne, di pollame, di funghi o tartufi, risotti compositi; secondi preparati con carni di maiale o vitello salsato.