

IL GRAPPOLO

Azienda vinicola



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Fresco, armonico e brioso. Dal colore rosso rubino brillante, ad un anno dalla vendemmia conserva tutta la freschezza e la fruttuosità di un vino giovane, senza perdere l'intensità e la fragranza tipica del terroir di Montalcino. È un vino elegante e versatile che esalta le sue qualità nell'abbinamento ad una cucina dal gusto schietto e deciso. Adatto anche ai palati più esigenti, è armonicamente sapido e ha un'ottima persistenza aromatica. Armonia al naso e freschezza al palato sono caratteristiche ottenute dalla fermentazione alcolica a bassa temperatura e non prolungata di uve Sangiovese in purezza. Ciò permette di esaltare al meglio gli aromi primari delle uve e quelli secondari della fermentazione alcolica. Dal gusto deciso il nostro Rosso ha nerbo.

DATI BASE

Zona di produzione: Montalcino
Tipo uva 100 % Sangiovese

Lavorazione Età dei vigneti ca. 10 anni; vinificazione in tini troncoconici a temperatura controllata per circa 10 giorni. La fermentazione malolattica e l'affinamento avvengono in acciaio inox.

Aspetti organolettici

Colore Rosso rubino brillante
Naso Buona intensità e fragranza, armonico
Gusto Di frutti freschi e ciliegia amarasca
Temp.
consigliata 18/20 gradi
Abbinamenti Pasta, risotti, secondi di carne, formaggi.

