

Rosso di Montalcino DOC 2015 (biologico)



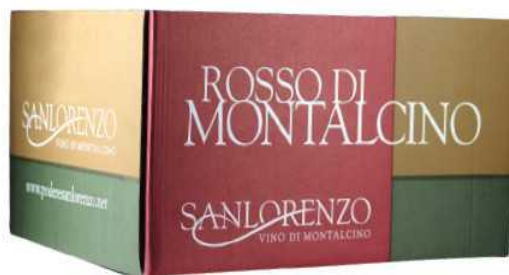
Il Rosso di Montalcino Sanlorenzo è ottenuto dai vigneti più giovani dell'azienda che si aprono come un anfiteatro sulla valle dell'Orcia e verso il mare. Il terreno mediamente argilloso e ricco di pietre, e il particolare microclima degli oltre 500 metri di altitudine, rendono particolarmente delicato il gusto del Sangiovese Grosso coltivato in questi vigneti. Vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata, viene successivamente affinato in "legni" di varie dimensioni in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Un ulteriore affinamento in bottiglia completa il lavoro di cantina per portare nel bicchiere un vino molto fruttato e morbido ma con una struttura importante. Con i suoi aromi freschi di ciliegia matura e i piacevoli sentori di legno in sottofondo, si presenta al palato equilibrato ed elegante e con un gusto particolare che lo distingue.

The red wine Rosso di Montalcino Doc Sanlorenzo comes from the youngest vineyard on the farm, which opens like an amphitheatre towards the Orcia River valley and the sea. The land is generally clayey and rocky, and the special microclimate at over 500 meters above sea level gives the Sangiovese Grosso cultivated in these vineyards an especially delicate flavour. Vinified in steel vats at controlled temperatures, this wine is then aged in wooden barrels of various sizes to reach an optimum equilibrium. Sixteen months of work in the cantina is completed with a final aging in the bottle, to bring to the glass a wine that is very fruity and delicate, but which has considerable body. The fresh aromas of ripe cherries and the pleasant underlying traces of wood make it balanced and elegant to the taste, and give it a distinguished flavour.





Tipologia	Rosso di Montalcino Doc
Uvaggio	100% Sangiovese
Vendemmia	La vendemmia viene leggermente posticipata per riuscire a realizzare un vino molto fruttato e con una struttura importante. L'uva viene vendemmiata manualmente. Data vendemmia 4 e 5 ottobre 2014
Vinificazione	In cantina, dopo una leggera pigiatura dei grappoli, viene effettuata la fermentazione per 25-30 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata dove subisce periodiche rimonte e delestage.
Affinamento	Il vino viene affinato insieme alle fecce leggere, in piccole botti da 225 e 500 litri in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Prima di essere messo in commercio subisce un ulteriore affinamento in bottiglia.
Caratteristiche	Aromi freschi di ciliegia matura, piacevoli sentori di legno in sottofondo. Al palato si presenta equilibrato ed elegante, morbido e con un buon volume.
Abbinamenti	Si sposa molto bene con tutti i piatti a base di carne rossa e ai formaggi.
Confezione	Bottiglia "bordolese nobile" (31,5x7,5cm - 1,3kg). Cartone da 6 bottiglie orizzontali (33x25x17cm - 7,8kg). Pallet euro 100 cartoni per 600 bottiglie
Produzione	4000 bottiglie imbottigliate il 4 aprile 2017



Wine Type	Rosso di Montalcino Doc
Grape type	100% Sangiovese
Harvest	The slightly late harvest of these grapes results in a very fruity wine with significant body. The grapes are harvested by hand. Harvest date October 4-5 th 2017.
Vinification	In the cantina, after a light pressing of the bunches, fermentation takes place for 25-30 days in steel vats at controlled temperatures, where the wine is subject to periodic pumping up and délastage.
Aging	The wine, with light sediment, is aged in small barrels of 225 and 500 litres to reach an optimum equilibrium. Before being made available for consumption it is allowed to age in the bottle.
Characteristics	Fresh aromas of ripe cherries, with pleasant woody undertones. It is balanced and elegant to the taste, soft, with good body.
Combinations	Sanlorenzo Rosso di Montalcino goes very well with all red meat and cheese dishes.
Packaging	"Bordolose nobile" type bottles (31.5x7.5cm – 1.3kg). Horizontal cartons of 6 bottles (33x25x17cm – 7.8kg). "Euro" pallets of 100 cartons
Production	4000 bottles, bottled 4 th April 2017