Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Toscana | Sasso di Luna

Rosso di Montalcino

Rosso di Montalcino Doc

Proprietà	Famiglia Terzuoli
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	14
BTG prodotte	90.000



ROSSO DI MONTALCINO

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17701

Annata 2024
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Montalcino
Vitigni Sangiovese

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Biologico 100%
Vinificazione In acciaio inox
Biologico Sì
Abbinamento Carni bianche e rosse alla griglia, salumi toscani, formaggi di media stagionatura.
Vista Rosso rubino intenso con riflessi granati
Olfatto Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato.
Gusto Secco, caldo, morbido, abbastanza fresco. abbastanza tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine.
Affinamento In botti grandi di rovere di Slavonia da 35 e 50 HL
Sistema di allevamento Cordone basso speronato
Epoca di vendemmia Terza settimana di settembre
Temperatura di servizio 16°-18°
Altre informazioni Altitudine del vigneto: 280-320 mt slm