

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Rosso di Montalcino

Azienda Agricola Quercecchio

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Toscana
PROVINCIA	Siena
VITIGNO	Sangiovese
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, tra fine Settembre e i primi di Ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva diraspata e pressata è posta in tini di acciaio inox termoisolati; la fermentazione viene condotta a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino matura in botti di legno di rovere da 20 e 30 hl per 1 anno. Riposa ancora qualche mese in bottiglia prima della commercializzazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rubino brillante, ha un profumo pronunciato, fresco caratteristico e piacevolmente fruttato, in particolare si riconoscono aromi di lamponi e ciliegie, sottobosco, viola mammola e spezie appena piccanti. Al palato è asciutto, di buon corpo, ma delicato, armonico e persistente. Si sentono note fruttate, dolci, morbide e mature, intessute da una tannicità fitta e piuttosto vigorosa che si traduce in una beva spigliata e appagante.

Ottimo con sughi di carne, tartufo, funghi, vitello, pollo e maiale.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.