

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	100% 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.