

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Rosso di Montalcino

*Azienda Agricola Quercecchio*

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>    | D.O.C.   |
| <b>TIPOLOGIA</b>          | Rosso  |
| <b>REGIONE</b>            | Toscana  |
| <b>PROVINCIA</b>          | Siena  |
| <b>VITIGNO</b>            | 100% Sangiovese  |
| <b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b> | Convenzionale  |
| <b>VENDEMMIA</b>          | Manuale, tra fine<br>Settembre e i primi di<br>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.