

CH/USA GROSSA



ROSSO DI MONTALCINO

TIPOLOGIA

DOC

ANNATA

2018

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol

UVAGGIO

100% Sangiovese

VIGNA DI PROVENIENZA

Sant'Angelo in Colle e Sant'Eugenio

ESPOSIZIONE

Versante sud di Montalcino

ALTITUDINE

400 ml s.l.m.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Media densità

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

SUOLO

Vigna località Sant'Angelo in colle terreno arenaceo composto da tufo e terra rossa; vigna località Sant'Eugenio terreno a dominante argillitica e sassosa

VINIFICAZIONE

Accurata selezione in vigna delle uve, rimozione dei raspi, pressatura soffice. Un piede iniziale di lieviti indigeni fa partire la fermentazione che avviene in acciaio a temperatura controllata sui 28°C, macerazione sulle bucce per circa 2/3 settimane (secondo le annate), rimontaggi due volte al giorno, andando a scalare in funzione delle bucce

AFFINAMENTO

Matura per dodici mesi in tonneau (500 hl) di rovere francese, proveniente dalla foresta di Allier media tostatura, nuove e di secondo passaggio e poi affinato in bottiglia

PRODUZIONE

1.333 bottiglie