

# CH/USA GROSSA



## ROSSO DI MONTALCINO

### TIPOLOGIA

DOC

### ANNATA

2018

### GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol

### UVAGGIO

100% Sangiovese

### VIGNA DI PROVENIENZA

Chiusa Grossa 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 di Chiusa Grossa (loc. Sant'Angelo in Colle) terreno arenaceo composto da tufo e terra rossa; vigna di Sant'Eugenio (loc. Castelnuovo dell'Abate) terreno a dominante argillitica e sabbiosa

### 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 tonneaux (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