



CASTELLI MARTINOZZI



Rosso Di Montalcino

Nome: Rosso di Montalcino

Classificazione: DOC

Tipo di vino: Rosso

Vitigno: Sangiovese 100%

Ubicazione dei terreni: Montalcino – Villa Santa Restituta

Esposizione: Sud – Sud/Ovest

Altitudine: Da 400 a 480 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Costituito principalmente da elementi di silicati e calcare con presenza di minerali. Struttura grossolana e presenza di scheletri (terreni sassosi).

Forma di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: Circa 5.000 ceppi/ha

Età dei vigneti: da 8 a 20 anni

Resa per ettaro: 50 q.li per ha.

Epoca vendemmia: Fine settembre – inizio ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con rimestatori. Macerazione in vasche di acciaio inox per circa venti giorni con rimontaggi.

Invecchiamento: Vasche di acciaio e breve passaggio in botti di rovere francese.

Epoca di imbottigliamento: Settembre

Affinamento in bottiglia: Minimo 2 mesi

Tipo di bottiglia: Bordolese classica

Gradazione alcolica: 14,5%

Temperatura di servizio: 18/20°C

Colore: Rosso rubino

All'olfatto: Bouquet intenso ed elegante, sentori fruttati e note di sottobosco.

Al palato: Succosa espressione del giovane Sangiovese di Montalcino, secco ma non eccessivamente, piacevolmente tannico con finale persistente.

