



Famiglia Falorni

Rosso di Montalcino DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino

TIPOLOGIA SUOLO:

Suoli argillosi con presenza di galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO e RESA:

Cordone speronato monolaterale. 75q.li/ha.

UVAGGIO:

100% SANGIOVESE GROSSO.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 3 settimane a temperatura costante (27 °C), senza aggiunta di fermenti. Il vino completa il suo affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi ed ulteriori 6 mesi in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumo: fragrante con sentori di piccoli frutti freschi.

Gusto: leggermente secco con note aromatiche e persistenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti di pasta a base di carne, carne in umido o bolliti.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490271403

www.agricoleselvi.it