

ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata

CARATTERISTICHE

100% Sangiovese. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox e invecchiamento 12 mesi in botte di Rovere Francese. Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Fragrante con sentori di piccoli frutti freschi, leggermente secco con note aromatiche e persistenti.

DEGUSTAZIONE

Esame Visivo:

Colore rosso rubino compatto con riflessi granati.

Esame olfattivo:

Bouquet ordinato ed elegante, in cui la frutta prende toni scuri (mora, ribes nero, mirtilli) e una gentile speziatura accompagna nuance di cola, liquirizia e sottobosco.

Esame gustativo:

Esuberante e di struttura, si svolge al palato intorno ad una rigorosa spalla sapido-acida, fino alla chiusura, dove si acquieta su un grano minerale.

ABBINAMENTI

Si abbina a piatti di media struttura, quali primi di pasta con sugo di carne, di pollame, di funghi o tartufi, risotti composti; secondi preparati con carni di maiale, vitello salsato e formaggi.

UVE	100% Sangiovese grosso
PRODUZIONE	30.000 Bottiglie
TERRENO	galestro, alberese
ALTITUDINE	350 metri s.l.m.
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO	12 mesi in botte di Rovere Francese
FORMATI	375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000 ml

"Mocali"



Località Mocali - 53024 Montalcino (SI) - ITALY
mocali.eu

