

Rosso di Montalcino

DOC



CASANOVA delle CERBAIE

Area di produzione: Settore Nord di Montalcino

Composizione del terreno: Misto argilla, galestro, rocce calcaree, molto ricco in scheletro

Altitudine media dei vigneti: 250-350 mt s.l.m.

Densità ceppi per ettaro: 5.000

Forma di allevamento: Cordone unilaterale speronato

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve in piccole cassette forate, scaricate delicatamente sul tavolo vibrante che permette di dosare l'uva in modo uniforme, agevolando gli addetti che andranno ad eseguire la selezione manuale nel tavolo di cernita. Sei addetti controllano minuziosamente le uve, in modo da poter rimuovere le componenti non desiderate, quali acini e grappoli rovinati o non maturi, foglie e corpi estranei prima di raggiungere la tramoggia della diraspatrice.

Vinificazione: Estrazione intensa con rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione, seguita da media macerazione quiescente sulle vinacce.
Accurato controllo della temperatura la cui massima è fatta salire fino a 29 °C e lasciata liberamente scendere fino alla svinatura.

Affinamento: 8 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia cui seguono minimo 4 mesi in bottiglia in locale condizionato

Analisi organolettica

Colore: Rosso rubino luminoso

Profumo: Al naso sentori di frutta rossa matura, si mescolano a spezie di pepe nero, timo e note di macchia mediterranea

Sapore: Ingresso deciso e intenso al palato, supportato da un corpo pieno, tannini avvolgenti e grande bilanciamento tra acidità e tenore alcolico. Dal sorso beverino, chiude su un finale lungo e fruttato.

Servizio: Servire alla temperatura di 18-20 °C, in calice medio ampio



VITIGNO:
Sangiovese Grosso 100%

www.casanuovadellecerbaie.com