



ROSSO DI MONTALCINO 2021 DOC



Tipo di uva: Sangiovese in purezza Vigne: Gestite direttamente dall'azienda
Esposizione :nord-est Altezza: 400 metri sul livello del mare
Prodotta da primissima scelta delle uve nelle vigne di età compresa tra i 5 e 20 anni
Densità vigneti: 4500 piante/ettaro
Vendemmia: 23 Settembre 2021
Vinificazione e tecnica: vendemmia a mano con selezione manuale e con tavolo di cernita,
fermentazione in follatori in acciaio Giorni di fermentazione: 23, senza rimontaggi ma con 5 follature
al giorno Tipo di fermentazione: Criomacerazione spinta a 4 °C per sette giorni, fermentazione
tradizionale con lieviti naturali, macerazione alcoolica, Temperatura di fermentazione °C 30
Affinamento: in Gennaio trasferimento in botti di rovere di slavia 10 e 32 hl Affinamento 12 mesi
in rovere, malolattica in legno in Agosto 2021
Imbottigliato il 12/04/2022
bottiglie prodotte: 4500 da cl 0.75

Alcool 15.38%
Estratto secco totale 32.1
Acidità totale 6.5 g/l

Il Rosso di Montalcino La Fornace ha un colore rosso rubino molto intenso dovuto alla bassa resa di uva per ettaro, il colore rosso rubino intenso con unghia rubino, il profumo è intenso e complesso con sentori di prugna, ciliegia e frutti di bosco ben maturi molto intensi; equilibrati i sentori di spezia, pepe nero e vaniglia, una piccola sfumatura di cioccolato e caffè; in bocca è tannico, vellutato, i sapori in bocca rispecchiano il naso.

L'abbinamento:
il Rosso di Montalcino La Fornace è un vino molto versatile il classico abbinamento è con pasta e/o carni bianche, ma non disdegna l'abbinamento con maiale o vitello cucinate in modo semplice o con formaggi freschi o leggermente stagionati